

2018年 7月		
筆者	所属	千葉県農林総合研究センター 畑地利用研究室
	職名及び氏名	研究員 田村 創
題名	サツマイモ「べにはるか」の皮むけ対策	

千葉県は全国第2位を誇る青果用サツマイモの産地です。

貯蔵出荷が中心で、収穫した「いも」は土付きのまま一旦貯蔵され、出荷時に高圧水で洗浄後に出荷されます。この洗浄の際に、「いも」の皮がむけてしまう「皮むけ」が近年問題となっています。特に、作付けが増えている「べにはるか」で発生が多い(写真)ことから、軽減対策を明らかにしました。

「いも」が腐敗しにくいとされる14℃、湿度90%以上の通常の条件で「べにはるか」を貯蔵し、貯蔵期間別に皮むけの発生を調査した結果、貯蔵1週間後では少ないが、その後増加して貯蔵4週間で最も多くなり、8週間後には再び少なくなりました。このことから、14℃、湿度90%以上の条件で8週間以上の貯蔵することが皮むけ対策として有効です。

また、4週間前後で出荷する場合については、①低湿貯蔵、②低温貯蔵、③キュアリング処理により発生が抑制されました。その際の注意点として、①低湿貯蔵は、乾燥による腐敗が発生しにくい「べにはるか」に有効な対策ですが、湿度が70%台まで乾燥すると、皮色が悪くなるため、過度な保湿を避ける程度とします。②低温貯蔵は、庫内を11℃とします。ただし、4週間以上の低温貯蔵は腐敗リスクが高くなり、低温貯蔵の後に通常の14℃に移して貯蔵すると皮むけが多発します。③キュアリング処理は、元々、腐敗防止を目的に行われますが、収穫直後に32℃、湿度90%台で5日間処理した後に、通常の条件で貯蔵します。

この他に、皮むけが多発する際の緊急避難的な対策としては、出荷洗浄前1日間の低温(11℃)保管や天日干しに、ある程度効果があることがわかりました。このような軽減対策の活用により、さらなる品質向上に繋がることが期待されます。



写真 皮むけした「べにはるか」