

# 果実カラーチャート判定値 6.0 以上の蜂屋柿を収穫し 加工すると特秀のあんぽ柿製造につながる

福島県農業総合センター 生産環境部 流通加工科

## 1 部門名

果樹一カキー品質・食味

## 2 担当者名

横田和子

## 3 要旨

県産あんぽ柿の品質安定化を目指し、原料果「蜂屋」の果皮色の果実カラーチャート カキ（農林水産省果樹試験場基準）判定値と、あんぽ柿の品質の関係を調査した。あんぽ柿の糖度は、収穫時のカラーチャート判定値（以下「CC 値」という。）が高くなると上昇し、CC 値 6.0 以上の原料果は、高品質なあんぽ柿加工が可能であった。

- (1) 原料果の CC 値が高くなるとあんぽ柿の糖度は上昇する傾向がみられた（図1）。
- (2) 原料果の CC 値とともにあんぽ柿の赤みが強くなり、部位による色の偏りが小さくなった。CC 値 6.0 以上では特秀割合が高くなった。ただし、原料果の収穫は、早霜被害を受ける前に終了する（図2）。
- (3) 加工は技術マニュアルに従って行い、加工前の追熟日数は5日間とした。果実カラーチャートの整数値の中間の色には 0.5 を与え判定した。

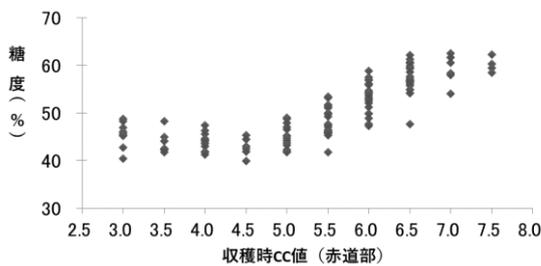


図1 原料果収穫時 CC 値とあんぽ柿の糖度(n=123)

収穫時CC値 (赤道部)	収穫時	加工品	特秀の割合
3.0			0%
3.5			0%
4.0			0%
4.5			0%
5.0			0%
5.5			0%
6.0			50%
6.5			96%
7.0			100%
7.5			100%

図2 原料果収穫時 CC 値とあんぽ柿の特秀の割合

## 4 成果を得た課題名

- (1) 研究期間 令和 3～7 年度
- (2) 研究課題名 県産農産物の加工技術の開発

- 5 主な参考文献・資料 農林水産省果樹試験場基準「果実カラーチャート カキ」  
農業総合センター技術マニュアル「あんぽ柿の加工」