

(別紙様式 2)

普及指導員調査研究報告書

所属名：美祢農林事務所農業部

担当者名：西見 勝臣

課題名	集落営農法人への土地利用型野菜の定着（じゃがいも）
1 調査研究チームの構成	西見 勝臣、藤村 誠
2 課題の目的	<p>管内の宇部市では学校給食への地元農産物の利用促進のため、市場関係者を含む関係機関により「学校給食応援団」を組織し、生産者と実需者の調整による供給量の拡大に積極的に取り組んでいる。</p> <p>この取り組みの中でじゃがいもは、集落営農法人である2法人が生産を担当しているが、利用期間の延長と供給量の拡大を図るため既存の冷蔵施設を活用した低温貯蔵に取り組む計画がある。その貯蔵性・品質について検討を行い、法人のじゃがいも栽培の定着と経営の安定化に資する。</p>
3 調査研究期間	平成24年8月2日～10月26日
4 調査研究の対象地域・場所	宇部市木田
5 調査研究方法の概要	<p>(1) 実施時期 入庫日：平成24年8月2日 保管期間：8月2日～10月26日</p> <p>(2) 保管場所 JA山口宇部吉部支店 プレハブ冷蔵庫（10坪）</p> <p>(3) 供試材料 H24年産春作「ニシユタカ」 7月上旬収穫 試験開始まで旧米倉庫施設で平置き貯蔵</p> <p>(4) 試験区</p> <p>ア 冷蔵ポリ袋なし区 2L階級（180～260g、平均197g）10kg（52個） 泥落とし・選果機処理後、汎用コンテナ内にそのまま充填</p> <p>イ 冷蔵ポリ袋入り区 2L階級（平均204g）10kg（51個） 泥落とし・選果機処理後、汎用コンテナ内に40Lポリ袋を敷き、イモを入れた後、口をビニールひもで結束</p>

(5) 冷蔵条件

庫内平均気温 1.6℃ (設定温度 2℃) 湿度 68%

(6) 調査方法・項目

1 コンテナ内 10 個 1 反復、重量及び外観品質を調査
外観品質はコンテナ内のすべてについて達観調査

6 結果の概要、成果

- ・ 冷蔵ポリ袋なし区は、ポリ袋入り区に比べ重量の減少率が大きく、乾燥が進んだ (表 1)。ポリ袋入り区では乾燥はほとんど進まなかった。両区とも調査終了時まで 出芽及び腐敗はなかった。
- ・ 調査終了時の 10 月 26 日では、ポリ袋なし区はポリ袋入り区に比べ表面にわずかにしなびを感じたものの、出荷には問題のない品質であった。
- ・ 以上のことから今回の冷蔵条件において、90 日程度の比較的短期間の入庫であれば、汎用コンテナにそのまま詰めた状態での貯蔵が可能であり、ポリ袋に入れる等、乾燥防止の処理を行えばより長期の入庫が可能であると思われる。

表 1 入庫後貯蔵中の重量減少率 (累計・%)

調査日	8/2	8/13	8/24	9/4	9/12	9/21	10/5	10/26
処理後日数	入庫日	11日後	22日後	33日後	41日後	50日後	64日後	85日後
冷蔵ポリ袋なし区	0	0.2	0.3	0.8	1.1	1.5	1.9	2.4
冷蔵ポリ袋入り区	0	0.1	0.1	0.2	0.2	0.3	0.3	0.3

7 今後の問題点

本調査結果を踏まえ、学校給食への供給を実際に行っていく。春作では 8 月からの入庫で 9～11 月に 6 t 程度、秋作では 2 月上旬入庫で 4～6 月に同じく 6 t 程度の供給が想定され、今回の試験よりも貯蔵期間が 1～2 か月長く、冷蔵庫も大型のものとなることから品質等について確認していく必要がある。

8 普及活動上の留意点

冷蔵貯蔵の本格運用に向け、調整機関となる学校給食応援団で運用計画の協議を行いながら進める。

※ 報告書は図表、写真等を含めて A 4 判で 2 ページ以内にまとめること