

3 ナメコ栽培における諸課題に関する試験（第3報）

予算区分：県 単

研究期間：平成 11～13 年度

担当科名：生物資源科

担当者名：三浦 進

．目的

近年、県内卸売市場において大口ロットの他県産ナメコの入荷が増加しており、県内ナメコ生産は、生産量、生産額ともに減少傾向にある。他県産に対する対抗策として、生産施設間の品質格差を解消し共販を推進することを基本方針とし、品質の向上・平準化に関する支援策としての情報提供を行う。

．試験内容

生産施設において栽培され、包装されたナメコが実際の流通段階（生産施設 仲買業者 小売店）において、どのような温度環境にさらされているかを追跡調査した。

．試験結果

ナメコの鮮度保持に関して、3 程度での予冷効果の有効性はすでに報告されているが、生産施設では予冷時の品温低下が緩慢で、3 に達したのは保冷庫を出る直前であった。このことから、生産施設における予冷の効果はあまり期待できないことが明らかとなった。

市場でのセリ場滞在時や、仲買業者から小売店への移動時などに若干の温度上昇がみられたが、鮮度に影響をあたえる程のものではなかった。

．今後の課題

ナメコの鮮度保持に関して、流通段階で配慮すべき点は、生産施設における予冷効果を十分に発揮させることであると考えられる。現在、ナメコの出荷には発泡スチロール製の容器が使用されており、これが保冷庫内での品温低下を妨げているものと考えられる。ゆえに、発泡スチロール製の容器内にクラッシュアイスや冷水などを投入することで対処するか、もしくは、より保冷庫内の温度変化に敏感な容器の使用を検討する必要があると思われる。