

ぶどう(シャインマスカット) 冷蔵対応講習会資料

令和8年9月18日

J Aグリーン長野営農販売部

1.生育状況

本年は8月下旬からの多雨により、裂果や腐敗が散見された。シャインマスカットにおいても軸の黄化や裂果しているものが見受けられるため冷蔵シャインの品質維持が懸念される。

黒系はほぼ終盤となりシャインマスカットが先週より収穫ピークになっている。

2.販売方法について

11月下旬(予定)から12月下旬にかけて販売予定

露地シャインとの調整、販売状況を加味して計画をしていきます。

全国的に増産傾向となり、品質が重要視されます。特に黄色が強くシミなどの発生・スレ・サビ・縮果症・裂果・軸枯れ・小粒については、露地期に出荷ください。

品質が伴わないと価格は下がることが見込まれます。入庫の段階で、出荷ください。冷蔵庫には入庫しないようお願いします。

出荷方法 個人別に割り当て出荷をする。

出庫後、品質が悪い場合は、早めに出荷を行う。

クリスマス対応、量販店対応・年末対応での販売が中心のため4L 中心の出荷をお願いします。

精算期間については、露地期と同様にコンテナは1週間、パックは3日間での精算となります。

伝票には 冷 と記入

3.冷蔵対応について

1) 収穫について

2) 入庫について

4.入庫予定数量の確認について

提出先 : 各流通センターまで

提出期日 : 10月15日(木)まで

※遅れる場合は必ず相談ください。

5.その他

樹の管理 : 着果期間が長くなると負担が多くなる。基肥を早めに行う。

6.入庫前の準備

①必要なもの : コンテナ・新聞紙・クッション材・温湿度計・(スノコ・DB板等)

⇒コンテナは半コンテナ推奨。(メッシュ材=通気性が良い)

②冷蔵庫内の清掃 : 清掃により庫内の菌密度を下げる。菌の蔓延と食品衛生の観点から必ず実施。

床・壁・送風機のまわり、ドア・黒色部分などの洗浄。

次亜塩素酸 Na : 100ppm~500ppm 溶液による拭き掃除。

※「次亜塩素酸ナトリウム(有効塩素10%)」 水10ℓに10ml~50ml

※通気性を良くし、換気を行いながら実施する。

③冷蔵庫設定温度：0℃以上～**1℃前後で維持**（灰色カビ病は3℃位まで活動）

入庫予定日の2～3日前に冷蔵庫のスイッチを入れる。

一定温度になるか確認も含め事前に冷蔵庫内を冷やす。

庫内実温度と表示温度が違う場合あるので、温度計と実測確認をする。

冷蔵シャインマスカットの収穫基準と留意点

（1）入庫時期

9月末日頃～10月上旬までに入庫する。

※注1 着色の具合を確認し**着色が進み過ぎる前に入庫**する。

熟期が進むほどエチレンの発生が多くなり老化が早い。

※注2 **着色過多（黄）・小粒・シミ・裂果・脱粒・軸枯れ・軸黄化は入庫しない。**

（2）収穫

①朝方の涼しい時間帯に行く（鮮度が良い）※ただし朝露が切れた頃とする。

②昼間収穫した場合は風通しの良い日陰で常温まで冷ます。

※果実温度が高い場合は翌朝入庫する。**ぶどうと庫内の温度差により冷蔵が強く効き直接冷風が当たる場所では凍結**もあり得る。

③晴天が続ки乾いている時に収穫する。

④雨の日は収穫しない。

（3）選別

1）果実袋・房の確認

①**健全な房のみ冷蔵へ**

②袋がカビや果汁で汚れている場合は冷蔵に入れず、通常の出荷とする。

袋は交換しない（防虫防菌の塗布農薬が問題※無防菌無防虫袋は良い）

③誰が見ても良い物でないと売れない。（御歳暮需要等）

冷蔵庫に入れたからといって、全てが高く売れるわけではないので注意する。

2）病気（冷蔵庫内に入庫しない）

①カビや裂果がある場合は入庫中でも感染しやすい。

②中をよく確認する。（房を収穫するに確認する方が楽）

③乾いている裂果でも後々カビが発生する。

3）穂軸

①穂軸が太く青々とした房を中心に**入庫する**。

・弱い樹勢で穂軸が細い場合は冷蔵ではなく通常の出荷へ向ける。

・自根樹も弱いので不可。軸枯れなど品質の低下が懸念される。

・登熟や黄化しているものも枯れる心配があるため入れない。

②フレッシュホルダー（鮮度保持）

J Aで取扱いできないため様の方は個人で下記まで注文をお願いします。

(有)フレッシュ

〒243-0022 神奈川県厚木市酒井 2087-10 メゾン三田 103 号
電話 0462-80-6710 Fax0462-80-6702)

軸の太さに応じた注文が必要(太さの規格 2.5 π ・3.0 π ・3.5 π)

上記会社よりサンプルが届き確認後発注する。

WEBにて（フレッシュホルダー）で検索

4) 水分抜け

・庫内で長期貯蔵中に果実から水分が抜ける。概ね3～5%程度軽くなるため
各階級ギリギリの重量のものは下階級で分けるとよい。

(4) 入庫の手順

①入庫時間

外気温が下がってから入庫する。**夜7時頃からが目安**

※果実温度が高い場合は翌朝入庫。((2) 収穫②を参照)

②キレイなコンテナ・クッション材（ノバ・ウレタン）を使用し新聞紙を敷く。

新聞紙は横面・上面・下面（2～3枚重ねて）（湿気を吸わせる効果）

③コンテナにぶどうを、立てて並べる。

押し果に注意する。無理に詰め込み過ぎない。収穫時の詰め方と同じ位。

④ポリ袋等には入れない。

⇒結露して灰色カビ病になりやすい。

⑤出庫時の為に

早く出すコンテナは入り口付近へ

コンテナに入庫日・園地・大きさ・品質などのメモを入れておくと出庫の際にやりやすい。
また来年の参考になる。

⑥一度に大量に入庫（収穫）しない。

・入庫して十分に冷やす。

果実温度が高い状態が続くと結露しやすい。→カビやすい

できればコンテナは1段～2段ずつ複数回に分けて入庫する。

早く冷やすため、コンテナを互い違いに組んで入庫し、12時間～24時間後の結露が
しっかり切れた状態になるまで待ってから積み重ねる。

(5) 冷蔵庫内の配置

①風周りの確保 コンテナの周りに隙間を作る。目安は60%

②冷却器の下は30センチ空ける。

③冷却器から結露で水滴が落ちるのでシートなどをかけておく。

④冷却器からの冷風が直接当たる所は特に冷えるので、段ボールなどでカバーしておく。**マイナス3度で凍結**し品質が著しく低下する。

(6) 出庫に際しての留意事項（詳細は次回荷作り講習会にて）

- ①入庫時の品質に応じて出庫日を調整する。
- ②温度差（結露）をなくすために、基本は涼しくなった夜に出庫し一晩おき、翌朝荷造りを行う。外気温との温度差を少なくする。結露は5度位の差があれば発生する。
- ③結露したままで出荷すると保存性が著しく低下してしまうので注意。
結露対策で袋から出して扇風機にあてて乾燥させる。
- ④庫内の量が減ってくると温度差が出やすく結露しやすい。
- ⑤入庫したらできるだけ開閉は控える。
- ⑥りんごなどエチレンの出る物と一緒に貯蔵しない。

ぶどう冷蔵対応出荷数量確認書（控え）

品種	大きさ	房数	備考	パック 出荷見込	1日最大 出荷数量	化粧箱出荷 箱数
シャイン マスカット	4 L	房		有・無 C/S 位	C / S	
	3 L	房		有・無 C/S 位		
	化粧箱	房	6 房入 1 ケース 4 L 8 房～9 房サイズ		C / S	C / S
クイーン ルージュ	4 L	房		有・無 C/S 位	C / S	
	3 L	房		有・無 C/S 位	C / S	

※化粧箱については、人数が満たない場合は、お願いする場合がございます。

※クイーンルージュについても試験的に在庫ください（色目は薄く・濃くないもの）

キリトリ

ぶどう冷蔵対応出荷数量確認書（提出用）

地区名 コード番号

氏名 電話番号

品種	大きさ	房数	備考	パック 出荷見込	1日最大 出荷数量	化粧箱出荷 箱数
シャイン マスカット	4 L	房		有・無 C/S 位	C / S	
	3 L	房		有・無 C/S 位		
	化粧箱	房	6 房入 1 ケース 4 L 8 房～9 房サイズ		C / S	C / S
クイーン ルージュ	4 L	房		有・無 C/S 位	C / S	
	3 L	房		有・無 C/S 位	C / S	

提出期限 10月15日（木）

各流通センター・共選所行