

* 今月号は私が担当しました。



営農販売課長補佐
高野 健一郎
〔花卉・畜産担当〕

切花の鮮度・品質保持について

深谷市内で、多様な切花が生産・出荷されていることはご存知でしょうか？綺麗な花を長く観賞していただくために取り組んでいる、日持ち性向上対策について触れてみたいと思います。

切花の流通

- 一般的に切花の流通は、
- ① 採花（収穫）
 - ② 水揚げ・箱詰め・保管
 - ③ 出荷（市場・仲卸など）
 - ④ 店頭（小売店や加工店など）
 - ⑤ 消費者
- といった経路を経て、販売・消費

されることがほとんどです。ここで重要なのが②の作業です。

鮮度保持と流通の関係性

作物は、土壌（一部、水もあり）に根を張り、生育期間を経て収穫期に入ります。しかし、収穫とはその作物（植物体）の成長を止める事で、掘る・切る行為を行った瞬間から作物（植物体）の劣化が始まる事を意味します。

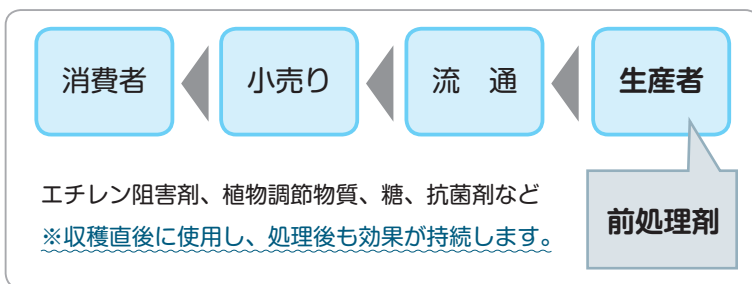
球根切花類（ユリ・チューリップ）は、採花から店頭で陳列、若しくは加工されるまで、蕾が開かない形で流通されるのが一般的です。そのため、品質劣化を最小限にする為に、前処理剤・後処理剤を使用した鮮度保持が必要となります。

切花の鮮度保持と日持ち性向上の技術

前処理剤の利用は、生産地段階で行う処理方法です。処理剤の主成分は、STS（チオ硫酸銀錯体）のほか、糖類・抗菌剤・植物ホルモン剤などがあります。効果として、蕾の開花促進・エチレン作用の抑制・葉の黄化抑制・植物成長調節・抗菌などがあげられます（図1）。

後処理剤（切花栄養剤）の利用は、流通（輸送用品質保持・小売店・加工店（小売用品質保持）・消費

図1 品質保持剤の種類



費者（消費者用品質保持）と、各段階で行うことで商品（作物）の日持ち性向上に繋がります。

図2

日持ち性向上対策品質管理認定制度

日持ち性向上を図るために、生産・流通・小売りの各部門で全ての作業を見直し、最低限必要な要件をまとめたものが、マニュアルとして作成されています

◎**認証マーク** *商品や出荷箱に認証マークを提示できます

生産部門	流通部門	小売部門
品質管理のポイント	品質管理のポイント	品質管理のポイント
<ul style="list-style-type: none"> 衛生管理 前処理剤の使用 輸送時花持ち剤の利用（湿式） 保管温度管理 彩花日記録 	<ul style="list-style-type: none"> 履歴管理 温度管理 品質保持剤の利用 日持ち試験 	<ul style="list-style-type: none"> 履歴管理 衛生管理 花持ち剤の使用 保管温度管理

*各部門ごとに要件が示され、チェックリストに基づいて自己診断を行い各工程の必須項目の達成かつ70点以上で認証（満点110点）。

（図2）。このマニュアルに従って、花き産業全体の日持ち性向上に対する意識を高めると共に、その取り組みを「見える化」し、消費者へも品質をアピールして消費拡大を目指す目的があります。

*日持ち性向上対策品質管理認定制度の詳細は、こちらをご覧ください。
<http://www.mps-jfma.net/rf/>