

【INDEX】

◆視点

・研究要望に沿った計画的な農林業研究を実施しています

◆行事案内 ・「メンテナンスフリー切り花のコンセプト商品」を浜名湖花博 2014 で展示及びモニター調査！

◆研究情報

・ブドウ糖を含む後処理でバラの日持ちが確実に延びる

・チャ生葉萎凋処理の機械化を目指して

視点

本所

研究要望に沿った計画的な農林業研究を実施しています

企画調整部長

平出 裕之



農林技術研究所は、本所(野菜・花き・作物・環境)、茶業研究センター、果樹研究センター、伊豆農業研究センター、森林林業研究センターの5つで成り立っています。

当研究所の農林業研究は、県政運営の方向性を示す『静岡県総合計画』の目標である、「農ビジネス販売額の向上」、「ビジネス経営体販売額シェアの向上」、「木材生産量の向上」などを目指し行っています。

さらに、これを具現化するための『静岡県経済産業ビジョン』の基本方向に添って試験研究方針を樹立し、研究を体系化し計画的に取り組んでいます。

研究には、大きく分けて2つの種類があります。まず、「一般研究」は、農林業者、農林業団体、商工団体等から幅広く研究要望をいただき行うもので、平成26年度は、独立行政法人研究所や企業との共同研究が18研究、受託研究が5研究などの、計56研究を実施します。

一方、「新成長戦略研究」は、本県の政策課題を解決するため県庁各課からの政策要望を受けて行うもので、平成26年度は9研究を実施し、これら全てを合わせ65研究に取り組んでまいります。

これらの研究成果や農林業の果たす役割りと魅力などについて、広く農林業者や県民の皆様などにご覧いただき本県農林業の振興に寄与するため、研究所公開デー、公開セミナー、親子農業教室、商工業者との懇話会、研究成果発表会などを随時開催していますので、是非、お気軽に御参加ください。

農林技術研究所に関する各種情報につきましては、インターネットで [農林技術研究所](#) をクリックしてください。

トピックス

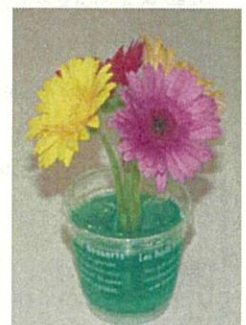
行事案内

「メンテナンスフリー切り花のコンセプト商品」を浜名湖花博2014で展示及びモニター調査！

農林技術研究所は、静岡産業大学及び県内3つの生花市場と連携し、切り花のブランド力向上と消費拡大を目指し「メンテナンスフリーの切り花商品」を開発しています。

このたび、バラとガーベラのコンセプト品ができましたので、浜名湖花博2014 浜名湖ガーデンパーク会場で展示及びモニター調査を行います。

- 1 日時 平成26年4月5日～4月15日 9:30～17:00
- 2 場所 浜名湖花博2014浜名湖ガーデンパーク会場(浜松市西区村櫛町5475-1)
- 3 特徴 新開発の日持ち剤入りゼリーを入れた容器に挿した切り花で、手入れがいらず1週間以上花を楽しめる新商品です。



研究情報

ブドウ糖を含む後処理でバラの日持ちが確実に延びる



ブドウ糖の後処理の効果

左：通常の切り前で、水に活けた
右：収穫を一日遅らせて少し開花させ、
後処理液（ブドウ糖+抗菌剤）に活けた

※ベントネックとは

花首が萎れて、花が垂れること

バラの日持ちは比較的短く、特に夏は数日でベントネック（※）して観賞限界になることが多いです。高温期には冬に比べて堅いうちに収穫することも関係しています。つぼみが開くにはエネルギーが必要なので、エネルギー源として活け水に糖を添加するとベントネックが激減して、その後の日持ちも延長できます。添加する糖はショ糖よりもブドウ糖または果糖が有効です。

ブドウ糖の効果について様々な条件で確認したところ、高温環境、低湿度環境では無添加の場合よりも5日間以上日持ちが延長されました。

ブドウ糖の効果は年間を通して安定していて、調査した21品種の全てで日持ちを延長させる効果がありました。20g/Lのブドウ糖と抗菌剤からなる延命剤をバラと一緒に販売すれば、バラの日持ち保証販売が確実に実施できます。

（花き科 科長 本間義之）

チャ生葉萎凋処理の機械化を目指して

摘み取った生葉をしおらせる萎凋処理によって、煎茶にはない花の様な香りが発揚します。

萎凋処理には大きく分けて①「日光にあてて萎凋する（日干萎凋）」、②「室内で時折かき混ぜて萎凋する（室内萎凋）」という2つの工程があり、経験と勘によって手で行われます。

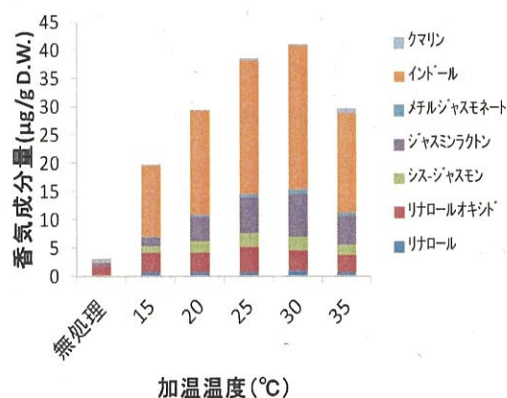
萎凋処理を機械化し人為的に制御するためには、光や温度などの環境要因が香りの発揚にどのように関係しているかを明らかにする必要があります。

そこで、環境要因のなかで制御しやすい温度に注目し、香りの発揚程度との関係を明らかにしました。摘み取った生葉を30℃の温風で1時間萎凋し、攪拌機で30分間ゆっくりとかき混ぜ、その後11時間15℃で保管するという方法が最も香り成分が多く、最適な条件であることが分かりました。

生産者に試作を依頼した結果、温風による萎凋が日干萎凋と同程度の効果があることも分かり、機械化に向けて一歩進んだと言えます。

今後、さらに詳細な条件を検討し、チャ生葉を大量に萎凋する方法を確立する予定です。

（茶業研究センター商品開発科 上席研究員 勝野 剛）



加熱温度と香り成分量

加熱時間1時間、その後攪拌30分、低温(15℃)静置を11時間行って後製造した荒茶の香り成分量。無処理は萎凋処理なし。

編集・発行 静岡県農林技術研究所

〒438-0803 静岡県磐田市富丘678-1

TEL 0538(36)1553 (企画調整部) FAX 0538(37)8466

URL : <http://www.agri-exp.pref.shizuoka.jp/>

E-mail : agrikikaku@pref.shizuoka.lg.jp