

# クリのくん蒸処理から脱却する クリシギゾウムシ防除技術の開発 (農林センター)

## 主 旨

- ・氷蔵庫においてトレーに20kgずつ載せる方法が効率に優れ、高い殺虫効果が得られた。
- ・氷蔵によって食味が向上し、品種別出荷、出荷調整、焼栗加工等を行うことで有利販売できることを示した。



氷蔵庫でのクリの大量貯蔵

	数量 (kg)	金額 (円)	単価 (円/kg)
購入	685	829,940	a 1,211
販売	生栗 481 焼栗 189	1,024,200 428,000	2,129 2,265
合計	670	1,452,200	b 2,167
諸経費			
販売手数料		182,440	
光熱費		82,272	
資材費		33,820	
人件費		22,000	
雑費		4,060	
合計		324,592	c
差し引き収入額		297,668	b-a-c

表. 氷蔵クリの販売実績 (30万円の黒字)

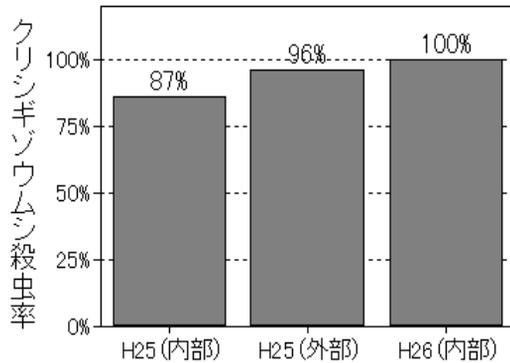


図. 50kg以上(H25)と30kg以下(H26)のク리를貯蔵した場合の殺虫率



氷蔵クリの食味調査



氷蔵クリの焼栗

2015年9月16日 食味試験

番号	品種	食味採点	男性	女性	若	中	老
1	人丸(9月15日)	0.18	0.21	0.13	-0.48	0.38	1.50
2	国見(9月15日)	0.18	0.29	0.00	-0.07	0.37	0.33
3	国見(9月6日)	2.02	1.88	2.25	2.22	2.23	0.67
4	ぼろたん(9月15日)	1.93	1.75	2.25	2.07	1.83	1.83
5	万点甘栗(9月15日)	-0.76	-0.33	-1.50	-1.56	-0.47	0.67
6	大峰(9月15日)	-0.40	-0.49	-0.25	-0.43	-0.60	0.33

順位1位

表. 食味調査結果 (1週間氷蔵するだけで、糖度が低い国見が「ぼろたん」と同定の食味に向上)

## 研究成果

- ・氷蔵庫による防除を普及性の高い技術に改良するとともに、食味向上や有利販売の可能性など、導入メリットを具体的に示した。(マニュアル化され公開済)

## 普及に移す具体的ポイント

- ・氷蔵処理の有効性と食味向上効果や販売の有利性から、無農薬で美味しい「丹波くり」として、農山村地域の振興に資する。
- ・氷蔵庫はくりだけでなく、他の農産物等の保存等、通年での活用が可能。