

# 八百屋塾通信 Vol.41

八百屋塾ホームページをごらんください  
▼「八百屋へ行こう」で検索  
<http://www.shoukumi.or.jp/index.htm>

## なしの秋、始まる。

猛暑が続くなか、店頭には次の季節が届いています。なかでも「なし」は、みんな待っていた秋の味。8月下旬から11月中旬頃まで次々に収穫されます。

今回は、なしの果肉の色が茶色になる原因と対処法を紹介します。品種によって日持ちが異なる点にも注意しましょう。



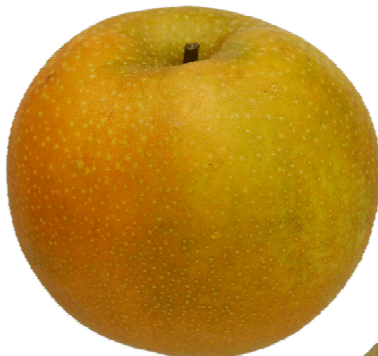
- 幸水
- 赤なし系早生種。和なし生産の39.9%(2018)
- 収穫時期は8月中～下旬
- 酸味は少なく、糖度が高い。果肉は柔らかく多汁
- 日持ち: 短い



- 豊水
- 赤なし系中生種。和なし生産の26.0%(2018)
- 糖度は高く、酸味もあり、濃厚な味。多汁
- 幸水よりやや大きめ
- 収穫は8月下～10月初旬
- 日持ち: 幸水より長い

### ● 新甘泉

- 赤なし系早生種。鳥取県園芸試験場育成
- 鳥取県で8月下旬に成熟
- 大玉で甘味はかなり高く酸味は中程度で多汁
- 日持ち: やや長い



### ● かおり

- 神奈川県で誕生した青なし
- 大玉で、香り高く、食味がよい
- 収穫は9月上～中旬
- 日持ち: 短い



- あきづき
- 農研機構育成
- 収穫は9月下旬～
- 果実は大きめ。果肉は柔らかく緻密。酸味が少なく、甘味が強い
- 日持ち: やや長い



- にっこり
- 栃木県農業試験場育成。日光十梨(り)で「にっこり」
- 収穫は10月中～11月中旬
- 大玉。果肉は柔らかく、糖度が高く、果汁が多い
- 貯蔵性がよい

### なしの果肉が褐変するのはなぜ？

- ・ なしに含まれる抗酸化物質ポリフェノールが酸化する
- ・ 自らの成長を促すエチレングスが過剰になる
- ・ 果皮の傷から微生物が侵入する

### なしの果肉を褐変させないためには？

- ・ 冷蔵保存する
- ・ 通気性のある袋や容器で保存し、乾燥を防ぐ
- ・ 他の果物と分けて保存する
- ・ 果皮を傷つけない

### 市場の動き

■なし ◆幸水◆茨城・栃木・千葉・福岡:8月初旬から品薄傾向で、引き合いは強い◆豊水◆千葉・福岡・茨城:生育、肥大ともに良好だが出荷は早まる◆二十世紀◆鳥取:22日より露地物入荷、海外需要が見込まれる◆秋麗◆熊本:中旬ころピーク、大玉傾向◆新甘泉◆鳥取:22日から露地物入荷。下旬ピーク ■ぶどう ◆シャインマスカット◆山梨:お盆明けより露地メイン、生育良好/長野:お盆需要にむけて増量、ハウス中心/岡山:8月より品質・糖度上向き◆ナガノパープル◆長野:下旬より露地物順調

### ■動画コーナーをご覧ください

実行委員を中心とする取材班の産地視察が掲載されています

動画ページへは、こちらから→



### ■なし&ぶどうの情報は八百屋塾ホームページで

■なし: ◇食べくらべ: 2019年8月18日 出張八百屋塾@北足立市場 ◇商品情報: 2018年9月9日・2016年8月21日・2012年8月19日 橋本幾男氏

■ぶどう: ◇商品情報: 2019年9月8日 本部青年会 吉野元氏/2014年8月24日・2013年8月18日・2010年8月22日・2009年8月23日 橋本幾男氏 ◇

産地視察: 2015年10月11日～12日 長野県山ノ内町・中野市 産地視察報告 ◇ギフトボックス: 2014年9月21日 渡辺果樹園

八百屋塾ホームページへは、こちらから→

