

海外の販売状況と

今後のりんご産業について

株式会社 三印白藤商店

白藤 功太郎

海外向け販売状況と問題点

品名	販売状況	問題点
トキ	<ol style="list-style-type: none">3 2 玉以上はよく売れる3 6 玉 4 0 玉は値段次第4 6 玉以下は安ければ売れる緑色：黄色すぎるものは懸念される	<ol style="list-style-type: none">早く収穫されるもの（9/10前後）の台湾到着後のクレームが多く悪印象を与える昨年的高温障害の一つで果実の軟化が始まっている日やけがひどく冷蔵庫で一旦冷やすも温度変化で浮き出てくる現象が起きているビターピットや黄腐病など台湾到着後に発生する事案が多い
ぐんま名月	<ol style="list-style-type: none">2 8 玉以上はよく売れる3 2 玉 3 6 玉は値段次第4 0 玉以下は安ければ売れる緑色のものは懸念される	<ol style="list-style-type: none">値段が高い。その要因はオセ・キズが多く製品率が悪い最近蜜入りのリンゴが少ない味にばらつきが出て美味しくないクレームが来ている
王林	<ol style="list-style-type: none">台湾は4 0 玉がスーパーで売れる香港は4 6 玉中心が3 6 - 4 0 玉に変化香港は緑色に近いものを好む東南アジアでは5 0 玉クラスが主流	<ol style="list-style-type: none">ビターピットの発生が高い老化ヤケが発生する事案が増えてきている水分が少なく味にばらつきが出ている
サンフジ	<ol style="list-style-type: none">3 2 玉以上はよく売れる（1:2番色）3 6 玉 4 0 玉は値段次第4 6 玉以下は安ければ売れる4 番色は安くても売れ行きが悪い選果基準が中途半端だと売れ残る	<ol style="list-style-type: none">台湾到着後リンゴが腐っていることが多くなってきている最近のりんごの果肉が柔らかいといわれてきている良品物がなぜこんなに少ないのかとよくきかれる値段が高すぎる

昨年度長期CA貯蔵の状態

有袋ジョナゴールド

油上りも進んだが、果実の軟化がとて多く、食味は芯のほうから砂のような状態になり、果肉は柔らかく味もしない状態でした

長期貯蔵に適している期間 10月12日まで CAとスマートフレッシュを併用する事が必要

10月13日から10月15日のものにスマートフレッシュを使用したものの効果はあまり見られなかった

10月16日以降のものは油上りもひどく手で触ってわかるぐらい軟化が進んでいた。

王 林

状態はものすごくよかったが、リンゴ自体の水分が少ないためしわの発生率が多かった。また、収穫時の熟度が思っていたよりも進んでいて老化ヤケ（冷蔵ヤケとは違う）が大量に発生していた。スマートフレッシュをかけていても老化ヤケは発生する。

長期貯蔵に適している期間 10月25日まで CAとスマートフレッシュを併用することが必要

10月26日から10月28日のものの品質は良かったが老化ヤケの症状が多く見られた。

しかしながら、スマートフレッシュを使用すれば中期貯蔵には適している

有袋ふじ

状態は良かったが、一部軟化がみられた。水分が少なくしわも発生していた。腐っているものも多く見られた

長期貯蔵に適している期間 10月25日まで CAとスマートフレッシュで効果は抜群

10月28日以降のものはCA貯蔵に入れても進みが早く状態があまりよくなかった