

目的．京都府乙訓地方は、筍の産地として良く知られているが、数年前よりその鮮度保持に活性炭を使用して効果をあげている。しかし筍の鮮度保持と活性炭がどのような関係であるのかは、まだ良く解明されていない。今回はその解明に努めるとともに、活性炭に竹の廃材を原料としたものを使い、天然資源の有効利用の面も考えてみた。

方法．掘だした直後の筍を消毒後、デシケータに入れ、同時に竹活性炭（竹炭：5 g）を入れて蓋をする。一定時間後にデシケータ中の気体を採取して、ガスクロマトグラフにより発生エチレン、 CO_2 の量を測定した。活性炭を加えない筍のデシケータも同様にして、両者を比較した。その後、取り出して竹炭と共にポリエチレンフィルム（厚さ30 μm ）袋に入れ、室温（19-21 $^{\circ}\text{C}$ ）に保存した。入手後の重量を秤量してその変化をみた。用いた筍の品種はモウソウチク、マダケ、ハチクの3種である。

結果．保存日数とエチレン量、 CO_2 量、重量減少のカーブは、いずれも保存1日後で変曲点を示した。竹炭使用の場合は、エチレン量と CO_2 量の減少が見られ、重量減少も大きい。しかし、その効果も4日以後は顕著でなく、効果はあまり持続されないこともわかった。竹炭使用の筍は、保存2日までは根の部分の変色も顕著に少なく、鮮度保持効果がみられた。竹炭の効果は市販活性炭と同等かまたはそれを上回るものがあった。鮮度は筍から生成するエチレン、 CO_2 、を活性炭が吸着することにより保持されるものと考えられるが、同時に水分も吸着するので効果が持続しないものと思われる。