

京都府大・生活科学 ○南出 隆久・細川 健次・畑 明美

目的： 筍は収穫後も呼吸や蒸散作用が活発で重量減少、切り口の褐変・腐敗、根冠の着色など外観の劣化や組織の硬化、えぐ味の増大といった風味の低下が生じることから、購入後の鮮度保持はむづかしい。最近、機能性包装フィルム、鮮度保持剤、吸水シートなど家庭用の鮮度保持品が多く販売されている。そこで、本研究では生鮮筍の鮮度低下の要因と考えられる切り口からの溶出現象（液だれ）と褐変を調べるとともに、これらの防止方法について市販鮮度保持材を用い検討した。

方法： 筍は京都府乙訓産のモウソウ、ハチク、マダケを用いた。収穫後直ちに、二酸化炭素（CO₂：100%，24 hr）、アルコール（エタノール：70%）、抗菌フィルム（ビオフレッシュ）、吸水シートなどで処理を行った。処理後筍はポリエチレンフィルム（低密度，厚さ：30μm）袋に非密封包装し、5℃と室温（19～23℃）で貯蔵した。切り口の褐変は、白度（W）を測色色差計（日本電色製：Z-10010P）で測定した。フェノール含量は、アルコール抽出液をフォリン・デニス法により測定した。

- 結果： 1. 筍切り口からの液だれは、収穫後5時間まで増大し48時間にわたり続いた。溶出量はモウソウが最も多く、マダケ、ハチクの順であった。この現象は、室温よりも5℃貯蔵で顕著であった。
2. 液だれによる切り口の変色、腐敗は、吸水シート処理でわずかな防止効果がみられたが、重量減少は処理することで大きくなった。
3. 切り口の腐敗は、アルコール噴霧処理で抑制されたが、抗菌フィルム包装したものは、効果がみられなかった。
4. 切り口の褐変防止は、CO₂処理で顕著な効果がみられたが、CO₂耐性はモウソウが最も強いことがわかった。
5. これらの結果から鮮度低下の著しい筍の収穫後の取り扱いについて考察した。