

# 今日の授業 モモの輸出拡大へ

県内のモモの収穫量は全国で2番目に多く、桑折町産は毎年のように皇室への献上品に選ばれています。質、量ともに優れており、福島を代表する果物です。さらに国内外の多くの人に味わってもらうには、遠方に運ぶ間も新鮮さを保たなければなりません。福島国際研究教育機構（FRIE、エフレイ）は大学や研究機関と連携し、長期保存の研究を進めています。成功すれば、海外の輸出が増えると期待されています。

## 農林水産業副分野長

あらお ともひと  
荒尾 知人先生



第2分野（農林水産業）さんと福岡淳さんにも副分野長の荒尾知人さんと一緒に解説してもらいました。

農業・食品産業技術総合研究機構の岩波宏さん、福島大の高田大輔さん、北海道大の吉野正則



チレンに加え、果実の外に出た過剰なエチレンが表面から吸収されると熟しすぎる原因になります。熟しすぎると食味が落ち、食べ頃を逃してしまいます。北海道大が開

# 熟成抑える技術開発



プラチナ プラチナ プラチナ プラチナ プラチナ プラチナ

シリカ（二酸化ケイ素）



質、量ともに優れた県内のモモ

発したプラチナ触媒と呼ばれる技術でエチレンを分解し、熟成を遅らせ

る長期保存を試みています。

触媒とは、化学反応を手助けする物質です。ガラスの原料にもなる二酸化ケイ素にプラチナ（白金）の微粒子を付けて触媒とし、モモから出るエチレンガスを水と二酸化炭素に分解します。

北海道大は民間企業と協力し、これまで以上に保存期間を長くした野菜やバナナを市場に流通させています。キャベツ

は50日間、鮮度を維持することができました。食品ロスを抑える効果もあります。モモの長期保管に向け、福島大のモモがどのくらいエチレンを放出しているのかを今年は調査しました。今後はエチレンを分解することで、味がどう変化するかを詳しく分析します。

一方、軟らかくなくにくく、輸送しやすい品種の改良にも努めています。農業・食品産業技術総合研究機構と県、福島大などに研究を委託しており、果肉が硬く、エチレンガスの発生量の少ない種類を生み出そうとしています。加えて、木の形や枝の配置を整え、農作業の効率が向上する工夫も重ねています。

福島のモモは近年、海外で人気が高まっています。県によると、2022（令和4）年度の輸出量は4万2650箱で前年度の2倍となっています。長期保存技術や品種改良により、さらに需要が高まってほしいと思っています。