

#### (4) 流通している間も生きている野菜たち

市場調査の折にせり人から聞かされました。アスパラの外装容器はダンボールケースより発泡スチロール製の方が好ましいとっていました。市場流通している野菜たちの殆どが予冷処理をされている現状からは極々当然のこととして受け留めての発言だったと思います。確かに青果物は、他の工業製品などとは異なり生鮮なるが故の品目特性があります。品質や形状・食味などのバラツキが多くて規格に当てはまらないことも多く、又変質・劣化など傷み易さから流通面で種々な課題が派生してくることも多くみられています。それ故に収穫後の呼吸作用を抑えて鮮度や品質の保持の為に予冷出荷が、武器になるというより当然の所作として行われているのでしょう。

流通の場で商品としての青果物をみた時に常に強調されるのは「鮮度と品質の良さ」ですが、産地が出荷時点でこれをクリアーすることが出来るのが予冷処理でしょう。事実、収穫直後の野菜・果実の品温を下げる為の僅か数時間の低温処理が、消費地では2～3日の日持ちの向上にもつながる効果は大きなものがあると評価されています。水分含量93.0%のアスパラなどは、生長抑制と茎の硬化防止を計ることが鮮度の良さとして売り物になりますし、きゅうりやトマトなどの成熟抑制・老化防止などの品質低下を避ける大事な手段であるといえる訳です。

ただ予冷は、万能の機能ではないことを十分に理解しなければならないでしょう。品質の良いものが劣化することを防いでくれますが、品質の悪いものを良くすることは絶対に出来ません。品質を決定する要因は、「氏」と「育ち」、「頃合い」と「たて」だといわれます。品種と栽培条件そして収穫適期に採れたてのもの、それこそが青果物が消費地で喜ばれる商品になるものであり、商品としての品質・鮮度が良いとして価値を見出してくれることにもなるでしょう。その手段の一つが予冷であり、特に夏秋期出荷に欠かすことの出来ない武器として各産地で多用される必然というべきでしょうか。

(鈴木 重雄 筆)