

図 - 4 AITCの添加量とカットキャベツの褐変の関係¹⁴⁾

食感が重要であった。一方、一般の消費者に対する嗜好調査では、細かく均一に切断されたカットキャベツが好まれ、品質に関しては、多汁性で柔らかいものが好まれた。このように、業務需要と一般消費者がカットキャベツに求めている性質は必ずしも一致していないことも明らかになった。

これらの観点を加味しながら、3年間にわたり、のべ19品種を用いて、実用規模で加工処理した際の加工歩留りと官能評価試験を行った(表-5)。その結果、試験の年度によって同じ品種でも多少ばらつきが見られたが、‘新夏秋’は加工歩留りが高く、外観と食感が良い。‘秋暉’は外観、食感、味が良い。‘緑新中早生’は加工歩留りは普通だが、外観が良い。‘越のひかり’は加工歩留りが

が高く、外観と味が良い。‘デリシャス’は加工歩留りが高く、味が良い。以上のように、タイプの異なる5つの品種が、カットキャベツの好適品種としてリストアップされた。

堀らの研究では¹⁶⁾、長野県の軽井沢町農協管内で栽培された7品種のキャベツを用いて、収穫株率、栽培単位当たりの収量、加工歩留りと品質変動について調べた。‘新夏秋’と‘秋徳’は、5あるいは0で比較的品质保持が良い傾向が認められたが、カットキャベツの原料としては、品質保持よりも、むしろ安定した栽培収量が得られることが重要であると考え、この試験では‘秋徳’、‘新夏秋’、‘YR34’を好適品種として選定した。

5. 実際の流通

一般のカット野菜製造現場では、加工原料となる野菜は市場経由で調達されることが多い。このような状況では、季節によって品種、産地、品質が変わるため、それぞれのカット野菜加工場ごとに製造・流通方法に関する様々なノウハウを蓄積することによって、それらの変化に対応してきた。

一方、安定的にカット野菜を供給する観点からは、原料となる野菜に、定価格(低価格) 定品質、定時、定量という工業原料なみの条件が求められる。平成12年度の農業白書によると、端境期のみならず、年間を通した野菜の輸入増加の要因の一つに、野菜需要の5割を超えると見込まれる外食用・惣菜用等の業務用需要の拡大が指摘されている。

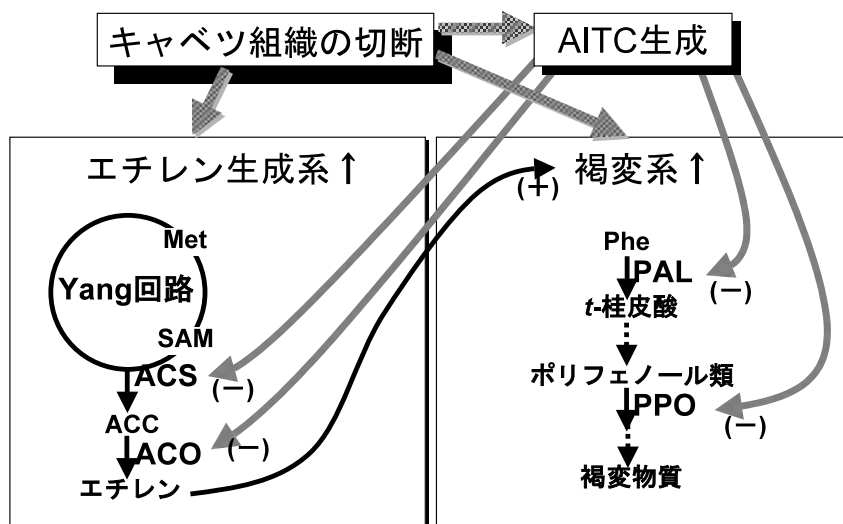


図 - 5 AITCによるエチレン生成と褐変の抑制機構