

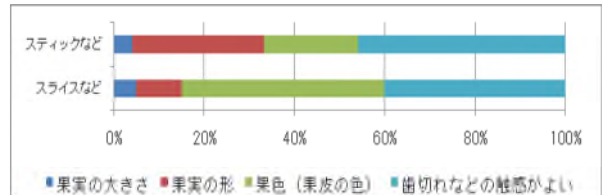
業務用キュウリは「いぼ無し」が有望

キュウリはサラダ用等の業務用需要が伸びていますが、果実表面のいぼは洗浄しづらく、衛生面での欠点がありました。

そこで、「いぼ無しキュウリ」を用いた、新たな業務用キュウリの周年生産体系を開発しました。「いぼ無しキュウリ」は簡単な洗浄で生菌数が減少するなど、衛生面で有用な特性を持つことがわかりました。また、開発した周年生産体系は、慣行栽培(いぼ有りキュウリ)に比べ、作業時間が約13%少なく、所得が約15%増加し、業務用キュウリとして有望なことがわかりました。

1 業務用キュウリに必要な要素 (加工業者へのアンケート調査など)

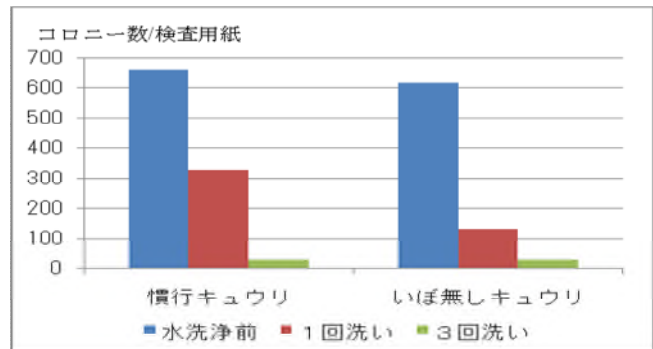
- ① スティックなどでは果肉がしっかりし、歯切れの良いこと。
- ② スライスや干切りでは果皮が厚く、緑が鮮やかなこと。
- ③ 大きさは今のままでよい。
- ④ 洗いやすいこと。
- ⑤ 周年、安定供給されること。



2 いぼ無しキュウリは、ツルツルの果実で洗いやすく衛生的



上段：いぼ無しキュウリ
下段：慣行(いぼ有り)キュウリ



簡単な洗浄でかなりの生菌数が減少します

3 「いぼ無しキュウリ」は、新栽培体系で周年生産と所得向上が可能

周年栽培体系は年間を通して安定的にキュウリが収穫できます

