

### 3. 遠距離欧米地区（想定国：アメリカ・ニューヨーク）を想定した品目別結果

#### (1) グロリオサ（ニューヨーク想定：梱包から開封まで約54～58時間）

##### ① 調査区分

##### ■夏期調査〔想定：香港（平成21年9月16日～18日）〕

品 種 名：サザンウインド（1品種のみ）〔1束当たりの平均重量≒691g〕

本 数：60本、80本の2パターン（1束当たりの本数=10本）

保水状態：乾式、保水ゼリーの2パターン

予冷方法：強制通風予冷のみ

入り数	品種名	予冷方法	保水条件	日持ち 日数(日)	内容物 総重量(概算)	梱包 具合
60本(6束)	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	乾式	6.6	4.15kg	○
60本(6束)	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	保水ゼリー	5.8	4.15kg	○
80本(8束)	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	乾式	5.4	5.53kg	◎
80本(8束)	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	保水ゼリー	5.4	5.53kg	◎

##### ■冬期調査（平成22年1月20日～22日）

品 種 名：サザンウインド、ミサトレッド（混載）

〔1束当たりの平均重量 サザンウインド<sup>®</sup>≒808g、ミサトレッド<sup>®</sup>≒443g〕

本 数：60本、80本の2パターン（1束当たりの本数=10本）

保水条件：取替無（国内流通時に付けられたものを取替えなし）、

保水ゼリー（新しく取り替え）の2パターン

予冷方法：強制通風予冷のみ

そ の 他：段ボールの目張り処理を行い、一部目張りをしないパターンも行い、比較した。

入り数	品種名	予冷方法	保水条件	内訳	日持ち 日数(日)	目張り 処理	内容物 総重量(概算)	梱包 具合
80本 (8束)	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	取替無	7束	5.0	○	6.47kg	△
	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	保水ゼリー	1束	6.6	○		
80本 (8束)	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	取替無	2束	5.4	×	5.00kg	◎
	サザンウインド <sup>®</sup>	強制通風	保水ゼリー	2束	5.0	×		
	ミサトレッド <sup>®</sup>	強制通風	取替無	2束	---	×		
	ミサトレッド <sup>®</sup>	強制通風	保水ゼリー	2束	---	×		
100本 (10束)	ミサトレッド <sup>®</sup>	強制通風	取替無	9束	4.6	○	4.43kg	△
	ミサトレッド <sup>®</sup>	強制通風	保水ゼリー	1束	5.0	○		

※保水条件の「取替無」とは、国内流通用につけられている保水ゼリーをそのまま使用。

## ② 保水条件による比較

調査時期	品種名	保水条件	重量増減(%)	日持ち日数(日)
9月	サザンウィンド	乾式	-4.0~-3.6	5.4~6.6
9月	サザンウィンド	保水ゼリー	+4.8~+4.9	5.4~5.8
1月	サザンウィンド	取替無	-5.8~-0.3	5.0~5.4
1月	サザンウィンド	保水ゼリー	-1.0~5.1	5.0~6.6
1月	ミサトレッド	取替無	-1.2~1.4	4.6~5.0
1月	ミサトレッド	保水ゼリー	-0.4~3.4	5.0

※保水条件の「取替無」とは、国内流通用につけられている保水ゼリーをそのまま使用。

## ③ 試験結果分析概要

梱包数量については、品種や季節によって、ボリュームが異なるが、概ね60~80本を基準として考えると妥当である。

一方で保水条件（乾式と湿式）による差についても、夏期に行った試験で、日持ちの差が見られなかった。ただし、重量増減比率を見てみると、乾式と湿式の最大差が10.7%あり、しおれ限界の目安（約7%）を上回っているため、完全な乾式は、植物生理上危険と考えられる。そこで、通常国内流でも保水ゼリーを用いて流通されているので、通常国内流通で装着されている保水ゼリーを付け替えないで、そのままの状態での場合を冬期に検証したところ、日持ちに大きな差は見られなかった。

また、香港想定 of 試験と同様に冬場の試験で、葉が乾燥しパリパリになる現象が現れた。