

これが私の「売り」!!

果物の新たな流通技術の開発 村山 秀樹 准教授

1. プラスチックフィルムを利用したオウトウとセイヨウナシの貯蔵



2. ラ・フランスの樹上完熟技術と簡便な家庭用食べ頃判定器の開発



3. セイヨウナシの消費拡大



イタリアで人気の硬いときでも美味しいセイヨウナシ



セイヨウナシといってもいろんな品種があります

内容;日本人の果物の消費量はとても少なく、もっとも多いイタリアと比べると、実にその4割にすぎません。人間の健康の保持と増進に重要な役割を果たしている果物の消費量を少しでもアップさせるために、果物の新たな流通技術を果樹王国山形から日本、そして世界に発信することを目指しています。

現在は、山形県の特産果樹を材料にして、セイヨウナシでは、ラ・フランス狩りにつながる樹上完熟技術の開発や簡便な家庭用食べ頃判定器の開発、オウトウでは花笠祭りなどの夏祭りで販売可能な長期貯蔵法の開発などを行っています。

所 属; 生物資源学科 生物機能調節学講座

専 門; 農産物生理化学

自己紹介; 私たちの食を支える日本の農業がもっと明るく、元気になることを目指しています。

連絡先; Tel&Fax 0235-28-2887

e-mail; mhideki@tds.1.tr.yamagata-u.ac.jp

