

09 エチレン

果物が出す化学物質「エチレン」の特徴を知れば、
果物の上手な保存方法が分かる！

秋から冬にかけては、旬のおいしいリンゴが味わえる季節です。

このリンゴと他の果物を一緒に置いておくと、一緒に置いていた果物が、その果物だけを置いておいたときよりも早く熟した経験がある方はいらっしゃいませんか？

じつはこれ、「エチレン」という化学物質が原因なのです。

エチレンは、自然界にごく普通に存在する、かすかににおいのある気体です。

エチレンは果物を成熟させる植物ホルモンでもあり、成熟だけでなく落葉にも関係する物質です。果物は自分でエチレンを出して熟成していきます。

また、果物は熟す前に収穫しても、そのまま成熟を続けます。この現象は追熟と呼ばれ、やはり果物自身が出すエチレンの影響によるものです。

エチレンは果物によって発生量が異なります。リンゴは果物の中でもエチレンの発生量が多い部類に分けられます。このため、リンゴと一緒に置いておいた果物は、リンゴから発生するエチレンの影響により成熟しやすくなるのです（リンゴ以外では、パッションフルーツ、チェリモヤなどがエチレンの発生量が多い部類の果物です）。

このように果物の成熟を促すエチレンですが、そのままにしておくと成熟をさらに進め、老化を招き、果物を傷めてしまいます。

果物を保存するときには、エチレンの特徴を生かすため、

●エチレンをたくさん出すリンゴとあまり出さない果物を同じ場所に一緒に保存するときは、

リンゴをポリ袋などに入れて保存しましょう。

- 逆に、なかなか成熟しない成熟前のキウイフルーツは、リンゴのようにエチレンをたくさん出す果物と一緒にポリ袋に入れ常温で置いておくと、短時間で成熟します。
- バナナは房のままでポリ袋に入れておくと、1本1本のバナナが出すエチレンの影響で房全体の成熟が早まります。長く保存をするには、1本ずつ分けてポリ袋に入れておくと、房のままのときと比べ長く保存をすることができます。

(平成 20 年 1 月)

