

# ガーリック + 通信



第30号 2012. 4. 24発行

## 実験・食味 まだまだ続きます!

2011年7月22日に原子力機構・高崎研で桃を照射実験し、7月26日の定例会に出席された12名の方にブラインドで食味テストを行いました。また、10月21日に原子力機構・高崎研に伺い、ラ・フランス、柿、梨、りんごを照射実験・食味し、ラ・フランスと柿についてはさらに保存性を見るために各家庭に持ち帰り後日食味を行いました。そして11月に次郎柿を円卓会議の会員7名と原子力機構・高崎研の6名の方にもご協力いただきブラインドで食味テストを行いました。



今回の実験のために購入した柿11個、梨2個、りんご3個、ラ・フランス9個



線源からの距離を測り、果物に均一に照射されるように並べているところ

### もくじ

- 桃 ..... P.2
- ラ・フランス ..... P.4
- 梨 ..... P.6
- りんご ..... P.7
- 柿(たねなし柿) ..... P.8
- 柿(次郎柿) ..... P.10
- 種類の果物を試して... P.12



品目：桃（白鳳、山梨産）

- ・照射日：2011年7月22日(金)
- ・照射条件：500 Gy/60分 室温で照射、その後冷蔵保存
- ・評価方法：7月26日(火)に非照射(O)を基準として、ブラインドで比較
- ・食味テスト参加者：12名(円卓会員：12名)

		P(500 Gy)
外観、皮	良い	○
	やや良い	○○○
	変わらない	○○○○○○○
	やや悪い	○○
	悪い	
皮のむきやすさ	むきやすい	
	ややむきやすい	
	変わらない	○○○○
	ややむきにくい	○○○○○○○○
	むきにくい	
試食前の香り	違う	○○
	やや違う	○○○○○
	変わらない	○○○○○
試食、味	違う	○○○
	やや違う	○○○○○○○
	変わらない	○○○
試食、風味	違う	○○○
	やや違う	○○○○○
	変わらない	○○○○
試食、硬さ	硬い	○○
	やや硬い	○○○○
	変わらない	○○○○○
	やや軟らかい	○
	軟らかい	
総合判断、どちらも十分美味か？	Oは良いが、Pはおいしくない	
	Pは良いが、Oはおいしくない	○○○○
	どちらもおいしくない	
	どちらも十分美味	○○○○○○○○○



左：非照射 右：500 Gy

左：非照射 右：500 Gy

感想など…香り・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください

☆Pの方がやや香りがはっきりしていた。

☆Pの方がやや甘い。

Oは熟れ過ぎ、PはOに比べると熟れ過ぎていないが、もう少し早く食べたかった。

☆Oの方がしっかりと桃らしい香りがする。Oの方がやや甘い。Oに比べてPの方が美味しい酸味がある。

O:しっかりと桃らしい味と風味

P: 桃のさわやかな風味がOより強い気がする。どちらも美味です。違いは、改めて問われないと分かりません。

☆外観はPの方が赤みを帯びていたの、やわらかそうなイメージだったが、切ってみるとPの方がかたかった。

試食の結果としては微妙に味・食感が違った。照射により日持ち効果があると思った。

☆Oが香りが良い。Oが甘いがエグ味

☆Oの方が香りがふくよかな感じがした。Oの方が軟らかく、ジューシーでおいしかった。

☆Oの外観は未熟な感じ。Oの方がややシャープな香り立ち。Oに比べてPは甘さが多い。

Oの方が風味が足りない。

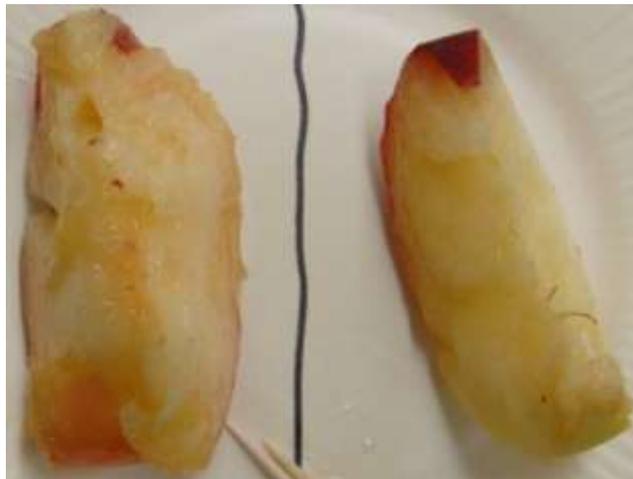
Pの方が風味豊かで桃の感じが強い。

☆Pは、ややえぐみが残る。

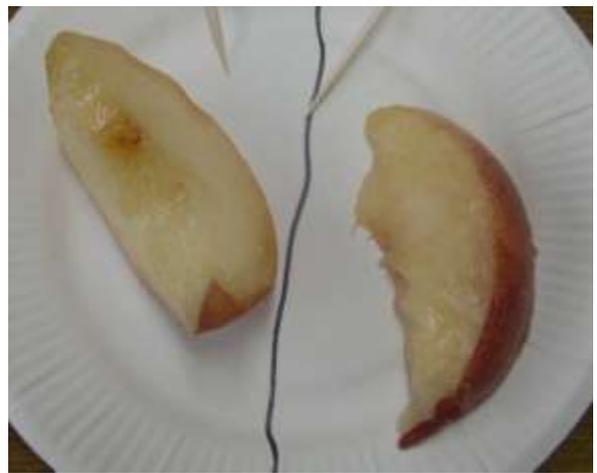
☆Oは果肉が崩れていて、過熟のような感じ。甘みもすかすかな感じで美味しいとは言えない。Pの方が甘みは少ない

感じだが、やや深みあり。果肉もしっかりしていてPが総合的に良い。

☆Oが少し青々したフレッシュな感じ。Pは組織が少し崩れたような感じ。



千葉さんが試食した桃 左：非照射 右：500 Gy



飯塚さんが試食した桃 左：非照射 右：500 Gy



7月定例会の学習会前に桃の食味テストを行っている様子です。



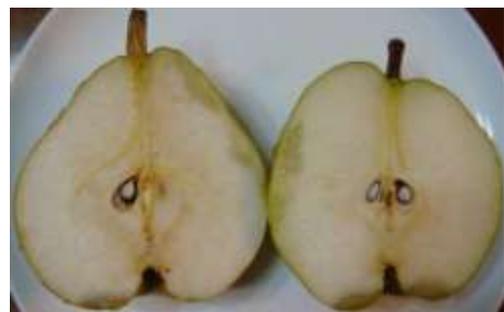
品目：ラ・フランス（信州産）

- ・照射日：2011年10月21日(金)
- ・照射条件：500 Gy/60分 室温で照射
- ・評価方法：10月24日に非照射(N)を基準として、それぞれオープンで比較
- ・食味テスト参加者：10名(円卓会員：4名、会員外：6名)

		照射3日後、24日に10名で試食	
		非照射	500 Gy
切る前の香り	強い やや強い 変わらない やや弱い 弱い		○○○○○ ○○
外観、 軸の様子 色・乾燥程度	良い やや良い 変わらない やや悪い 悪い		○ ○○○○○○○
外観、 皮	緑色が強い やや緑色 変わらない やや黄色 黄色が強い		○ ○○ ○○ ○
皮の むぎやすさ	むぎやすい ややむぎやすい 変わらない ややむぎにくい むぎにくい		○ ○○○ ○
試食前の 香り	違う やや違う 変わらない		○ ○○○○○ ○○○○○
試食、味	違う やや違う 変わらない		○○ ○○○○○ ○○○
試食、風味	違う やや違う 変わらない		○○ ○○○○○ ○○○
試食、硬さ	硬い やや硬い 変わらない やや軟らかい 軟らかい		○ ○○○ ○○○○○ ○ ○
総合判断、照射しても 十分美味か？	はい いいえ		○○○○○○○ ○○
あなたは洋梨が好きですか？	はい 普通 いいえ		○○○○○○○ ○○○



10月21日照射当日 ラ・フランス  
左：非照射、右：500 Gy



10月24日(照射3日後)ラ・フランス  
左：非照射、右：500 Gy (千葉)

**感想など…におい・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください**

- ・(照射品の方が)少しいい匂い(全体的な色が黄色で完熟に近いから)、おいしい、風味が良い
  - ・(照射品の方が)匂いが弱くなっているような気がする
  - ・違いが分からなかった
  - ・(照射品の方が)甘さが控えめになったような気がした。
- 
- ・照射の方が酸味をより感じた。個体差かもしれないが。香りは非照射のほうが良いと感じた。
- 
- ・照射品は加熱した感じ。(「照射品はおいしくない」の意味)
  - ・照射品の方が味がまろやかというか、薄いというか。
- 
- ・私の好みとしては、非照射は熟し過ぎて軟らか過ぎた。500 Gyの方が熟し方がちょうど良いせいか、総合判断としては、照射したものの方がむしろより美味と感じた。比較の方法の難しさを感じる。
  - ・非照射の方が、切る前の丸ごと1個との状態でフルーティな良い香りが強く、皮をむいて切った状態でも試食前、香りが強かった。
  - ・500 Gyの方が酸味が強く、少し風味が少ない感じ。
  - ・非照射は、軟らか過ぎてむきにくかった。通常、軟らかいと「むきやすい」となるのだが、今回は反対なので、まとめるときには、要注意と思う。
- 
- ・前日23日午前中に確認したときは、外観としてはどちらも同じくらいの状態に見えた。取り出して触ってみても硬さに差は感じられなかった。ところが本日24日、夜に取りだして見ると非照射では傷んでいる箇所が2箇所あった。当然というか、そのためというか非照射の方が香りが強かった。500 Gy照射した方は外観に変化なし。持ち帰った日に写真を撮らなかったがやや黄色くなっている感じ。
- 
- ・皮は非照射と比べると剥きにくかった。照射した方と比べて包丁を当てればスルスルと剥けるという感じは全くなかった。照射当日の試食の際に500 Gy照射したものを剥いたがそのときよりもずっと剥きにくいと感じた。
- 
- ・皮を剥いたときの褐変はなく、同じくらい。
- 
- ・皮を剥いてからの香りを比べるとやはり非照射の方が香りが強い。
- 
- ・試食した感想としては、やはり照射した方が硬い。パサパサに近い、水分がかなり減った感じ。照射当日に食べた感じでは硬くなかったし、香りもあり、ラ・フランス特有のねっとり感もあったが、本日試食した照射品は全くなかった。繊維質も気になり、まるでとても柔らかいリンゴを食べているようだった。
- 
- ・試食しながら、今まで照射した果物などを食味したときのことを思い出してみたが、昨年のリンゴや梨は柔らかくなり味も美味しくないと思えたことを思い出すとこのラ・フランスは、硬くなり、ラ・フランスの特徴を失ってしまったがなんとか食べることは出来た。もし、このラ・フランスを利用するなら缶詰や加工品にすれば食べられるかと思った。とにかくちょっと驚いた結果だった。



品目：梨（新高 千葉産）

- ・照射日：2011年10月21日(金)
- ・照射条件：500 Gy/60分 室温で照射
- ・評価方法：10月21日に非照射(N)を基準として、それぞれオープンで比較
- ・食味テスト参加者：9名(円卓会員：4名、会員外：5名)

		当日9名試食	
		非照射	500 Gy
外観	良い		
	やや良い		
	変わらない		○○○○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
外観、皮	良い		
	やや良い		
	変わらない		○
	やや悪い		
	悪い		
皮のむきやすさ	むきやすい		
	ややむきやすい		
	変わらない		○
	ややむきにくい		
	むきにくい		
試食前の香り	違う		
	やや違う		○○○○
	変わらない		○○○
試食、味	違う		○
	やや違う		○○○
	変わらない		○○○○
試食、風味	違う		○
	やや違う		○○○○○
	変わらない		○○○
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		
	変わらない		○○○○
	やや軟らかい		○○○○
	軟らかい		
総合判断、照射しても十分美味か？	はい		○○○○○○○○
	いいえ		○
あなたは梨が好きですか？	はい		○○○○○○○○
	普通		○
	いいえ		



10月21日照射当日 梨(新高)  
左：非照射、右：500 Gy



照射当日 非照射 梨



照射当日 500 Gy 梨

感想など…におい・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください

- ・とてもおいしい梨でした。新高は珍しいですね。照射、非照射については、全く見分けはつきませんでした。
- ・試食前の香りについて、やや異臭を感じた。不快臭ではない。
- ・鼻に抜ける「芳香」が少し劣ってしまう気がします。
- ・フルーティなおいが500 Gy照射した梨では、少し劣る。やや異質なおいに変化したと感じられました。
- ・良い香りが500 Gyは薄くなっている感じ。
- ・500 Gyでも「硬さが軟らか過ぎて食べにくい」ということはない。
- ・照射したら甘味がなくなったような気がする。
- ・照射した方が味がマイルド(薄くなった?)気がします。



品目：りんご（シナノ・スイーツ 安曇野産）

- ・照射日：2011年10月21日(金)
- ・照射条件：500 Gy/60分 室温で照射
- ・評価方法：10月21日に非照射(N)を基準として、それぞれオープンで比較
- ・食味テスト参加者：9名(円卓会員：4名、会員外：5名)

		当日9名試食	
		非照射	500 Gy
外観、	良い		
	やや良い		
	変わらない		○○○○○○○○
	やや悪い		
	悪い		
外観、皮	良い		
	やや良い		
	変わらない	○	
	やや悪い		
	悪い		
皮のむきやすさ	むきやすい		
	ややむきやすい		
	変わらない	○	
	ややむきにくい		
	むきにくい		
試食前の香り	違う		
	やや違う	○	
	変わらない		○○○○○○○○
試食、味	違う		
	やや違う		○○○○○
	変わらない		○○○○
試食、風味	違う		
	やや違う		○○○
	変わらない		○○○○○○
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		
	変わらない		○○○○○○○○
	やや軟らかい		○○
	軟らかい		
総合判断、照射しても十分美味か？		はい	○○○○○○○○○○
		いいえ	
あなたはりんごが好きですか？	はい		○○○○○○○○○○
	普通	○	
	いいえ		



10月21日照射当日 りんご  
(シナノスイーツ)  
左：非照射、右：500 Gy



照射当日 非照射 りんご



照射当日 500 Gy りんご

感想など…におい・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください

- ・違いが分かりませんでした。
- ・照射は少しやわらかくなった感じがします。
- ・りんごは、500 Gy照射した方が、少し甘く感じました。
- ・照射りんごの方がやや甘みが増したように思いました。
- ただし、試食した果実片による影響かもしれませんが。



品目：柿（たねなし柿 和歌山産）

- ・照射日：2011年10月21日(金)
- ・照射条件：500 Gy（250 Gy/h×2h）室温で照射
- ・評価方法：10月21日に非照射(N)を基準として、それぞれオープンで比較
- ・食味テスト参加者：8名(円卓会員：4名、会員外：4名)

(○は1人を表す。未記入の部分があるので、必ずしも合計8名とならない。)

		当日、8名試食		
		非照射	500 Gy	1 kGy
皮のむきやすさ	むきやすい			
	ややむきやすい			○
	変わらない	○		
	ややむきにくい			
	むきにくい			
皮をむいた外観、色・乾燥程度	良い			
	やや良い			
	変わらない	○○○	○○○○	
	やや悪い	○	○	
	悪い			
試食前の香り	違う			
	やや違う	○○	○○	
	変わらない	○○○○○	○○○○○○	
試食、味	違う	○	○○	
	やや違う	○○○	○	
	変わらない	○○○○	○○○○○	
試食、風味	違う			
	やや違う	○○	○○○	
	変わらない	○○○○○○	○○○○○	
試食、硬さ	硬い	○		
	やや硬い	○○○	○○	
	変わらない	○○	○○	
	やや軟らかい	○○	○○	
	軟らかい		○○	
総合判断、照射しても十分美味か？	はい	○○○○○○○	○○○○○	
	いいえ	○	○	
あなたは柿が好きですか？	はい	○○○○○		
	普通	○○		
	いいえ			



10月21日照射当日 柿(たねなし柿)  
左：非照射、中央：500 Gy、右：1 kGy



照射当日 非照射



照射当日 500 Gy



照射当日 1 kGy

感想など…におい・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください

- ・非照射と1 kGyを中心に慎重に吟味しましたが、それでも違いは全く分ませんでした。
- ・照射すると心持ち少し苦くなる気がする。非照射と照射で硬さが少し違ったので、個体差かも。
- ・500 Gyは個体差でまだ早すぎだと思う。
- ・1 kGy照射はやわらかくておいしかったです。(個人的にやわらかい柿が好きだからかもしれませんし…)
- ・非照射がよく熟して甘かったのに比べ、500 Gy、1 kGyは味や風味がやや薄い。熟し方が同じくらいものを選んで購入すべきと反省した。硬そうな柿は、数日保存してから試食することにし、購入したものの内、一番熟した3個を選んで照射当日試食用にした。が、その3個の熟れ方に差があった。
- ・外観や硬さの項目の右に「熟れ具合？」と書いた方が1名いらした。



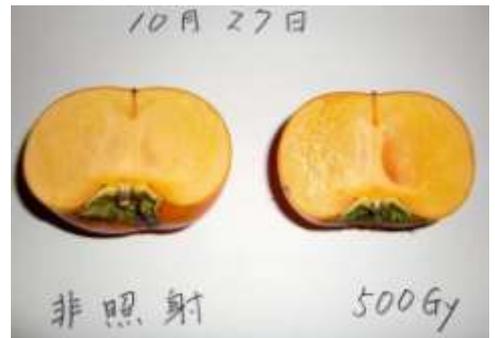
品目：柿（たねなし柿 和歌山産）

- ・照射日：2011年10月21日(金)
- ・照射条件：500 Gy（250 Gy/h×2h）室温で照射
- ・評価方法：照射後、各家庭に持帰り室温保存し、6日後の10月27日に非照射(N)を基準として、それぞれオープンで比較
- ・食味テスト参加者：12名(円卓会員：4名、会員外：8名)

試食日：10月27日(木)、計12名で4組の柿を試食			
		非照射	500 Gy
外観、 がくの様子 色・乾燥程度	良い		
	やや良い		○○
	変わらない		○○
	やや悪い		
	悪い		
外観、 皮	赤い		
	やや赤い		○
	変わらない		○○
	やや黄色い		○
	黄色い		
皮の むきやすさ	むきやすい		
	ややむきやすい		○○○
	変わらない		○
	ややむきにくい		
	むきにくい		
試食前の 香り	違う		○
	やや違う		○○
	変わらない		○○○○○○○○○○
試食、味	違う		
	やや違う		○○○○○
	変わらない		○○○○○○○○
試食、風味	違う		
	やや違う		
	変わらない		○○○○○○○○○○○○○○
試食、硬さ	硬い		
	やや硬い		
	変わらない		○○○○○
	やや軟らかい		○○○○○○○
	軟らかい		○
総合判断、照射しても 十分美味か？	はい		○○○○○○○○○○○○○○
	いいえ		
あなたは柿が好きですか？	はい		○○○○○○○
	普通		○○○○○
	いいえ		○○



左：非照射 右：500 Gy



左：非照射 右：500 Gy

**感想など…におい・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください**

- ・照射品の方ががくの状態が良い。(緑の部分多し)  
皮を剥く前に触ってみても照射品の方が少し柔らかい。
- ・非照射の方が渋みがあり、甘みもあるが、照射した方は渋みも甘みも少ない。  
普通、柔らかい柿の場合、甘みが強くなると思うが柔らかさの割には甘みが少なく物足りない？！
- ・試食の風味について違いがあるのではと思っていたが、実際はほとんど感じられなかった。
- ・非照射は、渋みが感じられたが、500 Gyは、渋みを感じず、食べやすかった。  
個体差だろうか、他のメンバーが食べる柿もそうだろうか？
- ・言われてみると、非照射は渋みが感じられたが、言われなければ気付かない程度。  
(以上、円卓会議会員感想)
- ・照射品は、甘さが減った？
- ・照射品は、甘くなった気がする
- ・照射品は、香りがやや少ない
- ・照射品は、香りが弱い気がしました。柿はあまり好きではないので、普段あまり食べないのですが、おいしく頂きました。
- ・照射品は、香りが強い(スイカのような匂い)、照射品の方が噛み易かった
- ・どちらも十分美味しかった。



品目：柿（次郎柿 浜北産）

- ・照射日：2011年11月18日(金)
- ・照射条件：500 Gy/60分 室温で照射
- ・評価方法：11月21、23、28日に白いテープの柿(非照射)を基準として、黄色のテープが貼ってある柿(500 Gy)をブラインドで判定する。
- ・食味テスト参加者：8名(円卓会員：7名、会員外：6名)

		試食日11月		
		21日	23日	28日
外観、 がくの様子 色・乾燥程度	良い			
	やや良い	○		
	変わらない	○	○	
	やや悪い		○	
	悪い		○○	
外観、 皮の色	赤い		○○	
	やや赤い	○	○	
	変わらない	○	○	
	やや黄色い			
	黄色い			
皮の むきやすさ	むきやすい			
	ややむきやすい	○		
	変わらない	○	○○○	
	ややむきにくい		○	
	むきにくい			
試食前の 香り	違う	○○○		○
	やや違う	○		○○
	変わらない	○○	○○○○	○○○
試食、味	違う	○○		○○○
	やや違う	○○○	○○	○
	変わらない	○	○○	○○
試食、風味	違う	○		○○
	やや違う	○○○○	○	○○
	変わらない	○	○○○	○○
試食、硬さ	硬い			
	やや硬い			
	変わらない	○○		○
	やや軟らかい	○○○○	○○○○	○○○
	軟らかい			○○
総合判断、	どちらも十分良い	○○○	○○○○	○○○○○
	白は良いが黄色はまずい			
	黄色は良いが白はまずい	○○○		○
あなたは柿が好きですか？	はい	○○○	○○○	○○○
	普通	○○○	○	○○○
	いいえ			

感想など…におい・味・風味などが違う場合は、どう違うかも書いてください

21日

Aさん 黄色の方が色が濃く、ナイフで割りやすく、むきやすかった。  
香りは黄色の方が強かったが、食べた時の味、風味は変わらなかった。  
硬さは黄色の方が柔らかく、白色は歯ごたえがあった。

Bさん 白は生臭いが、黄色は甘い香りがして、実際、甘い  
個体差かもしれませんが、黄色が美しく感じました。白は香り・味・風味とも良くない(変な臭い)  
両方とも少し硬い。もう少し柔らかい方が好き。

Cさん ・よくかぐと、白の方が試食前に嫌な臭い(栗の花をはじめとする、初夏に木に咲く花の臭い)がする。  
ただし、この臭いは、冷蔵庫に保存して一切れずつ試食すると、日を経つにつれて減少した。  
もしかすると、未熟な柿に特有な臭いかもしれない。  
・黄色の方が味としては食べやすく、軟らかいせいやや甘い。風味としては黄色の方がマイルド。  
白の方が風味が強く、柿らしいが、私は柿らしい風味があまり好きではないので、黄色の方が食べやすい。  
・白の方が硬くて、歯ごたえがある。個体差があろうが、黄色に比べて白の方が熟していない。  
・前回試食した「たねなし柿」の結果も含めて、いろいろ考え合わせると、黄色の方が照射品ではないか?と推測する。照射品の方が風味がマイルドなところや、渋みがまったくないところが、「たねなし柿」と共通するからだ。菊地様からの種明かし(どちらが照射品か?)が楽しんだ。

23日

Dさん 味・風味はやや違うように感じました。個体差なのかもしれませんが、黄色は味がぼやけていて、白の方が味がしっかり感じられました。どちらも美味しいですが、白の方がより美味しかったです。

Eさん ・匂いも味も差はなく、どちらも大変美味しかった

Fさん ・黄色の柿のがく先端部は茶色く焦げたようになっている。  
がくの中心付近が黄土色

・白色の柿の方が味がやや薄く、物足りないと感じた。

・一口、二口目は注意深く食べるのであえて上記のように感じてしまうのだと思う。

どちらかだけを出され、知らずに食べるにはあまり思わずに食べると思う。

・果物に限らないが、照射してすぐに食味するのはあまり美味しくないものが多いが、可能なら数日保存し、適温に冷やして食する分には美味しく食べられるものが多いと改めて思った。

Gさん がくの見た目のこげた感じから、黄色が照射のものともまず先に思いました。  
黄色の方が熟成がやや進んでいました。

28日

原研(6名) 白は渋みが残っていてまずいが、黄色は甘い  
黄色は香りがやや強く、水分が多く感じられた。  
黄色の方が甘く、みずみずしく、熟れている。(柿そのものの味はどちらも美味です)  
黄色の方が甘い。(3名が同じ感想)  
黄色の方が柔らかく甘さがひかえめだった。



左(黄) : 500 Gy 右(白) : 非照射



左(黄) : 500 Gy 右(白) : 非照射



左(黄) : 500 Gy 右(白) : 非照射



高崎研敷地内の秋景色



## 種々の果物を試して (千葉 記)

種々の果物に一般的な検疫線量以上の線量を照射して十分美味ならば、殺虫や輸出として実用化出来るかもしれないと考え、照射による品質の変化について予備的調査をしました。これまでに試した果物では、同じぶどうでも照射により脱粒性が高まるものと、脱粒性が変化しないものがあり、りんごの品種によっては切つてすぐに褐変するものと、しないものがあるなど、品種の違いにより、照射の影響が異なる場合があります。そこで、これまでの試料とは異なる品種を 2011 年の夏から秋に試しました。

桃の白鳳について敏感な人は照射の有無でわずかな差を感じましたが、「照射しても十分美味」と全員が感じ、2010 年に試した山梨産幸茜同様、照射の影響が小さかったです。硬さに関しては照射した方が硬いと感じる人が比較的多く、非照射の方がより熟していて、照射による保存性の向上があるようでした。今回 2 つずつしか試していないので、試料を多くして確かめることが今度の課題です。

梨の新高は、2010 年に試した幸水に比べて硬さの変化は非常に小さく、また、もともと少しゴリゴリする梨なので、照射しても硬さについてほとんど気にならず、比較的照射に向くと感じました。

西洋梨は、照射当日試食したものについてはよく熟していて、照射するとより軟らかくなり、味や風味も悪くなる傾向がありました。まだ緑色をしていて完全には熟していない状態で照射し、3 日間室温保存したものは、保存性の向上に関して明確には分かりませんでした。西洋梨のおいしさの基準について個人差が大きく、比較が困難でした。

りんごのシナノスイートは照射しても気になるほどの硬さの変化はなく、味や風味の変化も小さく、「照射しても十分美味」と全員が感じました。シナノスイートは、2010 年に試した「つがる」と「ふじ」を交配した品種ですが、両者より照射の影響が小さく、「つがる」に見られた、切つてすぐの褐変はありませんでした。両方の親より照射に合っていたので、素人感覚として、予測が付きにくいと思いました。

柿のたねなし柿はわずかに味が変わりますが、悪くなるわけではなく、照射が合っているようでした。実験する時期に豊富に出回っていた、渋柿であるたねなし柿を試料としたので、もしかしたら渋の抜け具合の個体差が味に影響したかもしれないと考えました。そこで毎年我が家が頂く、甘柿の次郎柿を頂いたので試しました。私が子どもの頃から食べ慣れている種類なので、味等について敏感に感じ取れそうと期待し、甘柿の中でもそれを選びました。次郎柿についても、大まかなところ同様の傾向で、どちらが照射品か分からないブラインド検査において、食味については照射が合うようだと分かりました。

照射すると、どちらの柿も少し軟化しますが、保存性に問題ないかどうか、たくさんの試料で試するのが今後の課題です。柿自体は無料で、送料だけ円卓会議で支払えば送ってくださるような方がいらっしやると、実現可能と思います。もしも心当たりがありましたら、お知らせくださいますよう、お願い申し上げます。

桃や次郎柿については、円卓会議の皆様にご協力をご頂きまして、ありがとうございます。

なお、桃・梨・西洋梨・りんご・柿のたねなし柿については、2011 年 12 月開催の第 47 回日本食品照射研究協議会で「果物への放射線照射の効果や影響～実りあるリスクコミュニケーションを目指して～」と題して、報告しました。次郎柿については、7 月 9 日～11 日開催の第 49 回アイソトープ・放射線研究発表会で報告する予定です。