

山辺町元宮のサクランボ園「多田農園」では、特殊な冷蔵保存技術により通常の収穫期を終えた真夏に食べられるサクランボの商品「紅姫」が出荷時期を迎えている。低温

## 山辺で「紅姫」出荷迎える

# 真夏にサクランボ

の作業場では、ダウンジャケットを着たスタッフらがせわしく箱詰めしている。

同園の経営者・多田耕太郎さん(61)によると、「紅姫」は、収穫後の品種「紅秀峰」などに、山形大農学部と開発した酸素を通じにくいフィルムをかけ、1~3度の低温で込むという。

保管することで水分を保持し、鮮度を維持した商品だ。サクランボは通常、収穫後約3日で味や風味が落ちていくが、紅姫は約40日間鮮度を保つことができるという。

2011年から販売を始め、今年は昨年より約0・2トント多い約1・4トントの出荷を見



低温に保たれた部屋で進められる紅姫の出荷作業。左側の箱に包装されているのが特殊フィルム(23日、山辺町元宮の多田農園で)