

# 握れば熟度ピタリ 「トキ」用センサー開発 弘前大など



センサーグローブで熟度を測定する(東京都江東区で)

弘前大学などは、外皮が真っ赤に染まらなため収穫適期の判断が難しいとされるリンゴの黄色品種「トキ」で、作業者が手に装着して、果実を握るだけで熟度が分かるセンサーグローブを開発した。白の光を当てて熟度を判別する。センサー類などは低価格で調達できるとし、実用化に向けて協力企業を募っている。

開発機では、グローブの手のひら部分にあるセンサーから、白の光を果実に当てて、その反応から熟度を判別

する。熟度は手首部分にある液晶画面に表示される。利用を想定している品種は「トキ」だが、調整すれば同じく黄色系品種の「王林」にも対応が可能。西洋梨、アボカドなどにも応用できるとみている。

同大学農学生命科学部の張樹槐教授は「誰でも簡単に使用でき、(収穫適期より早く収穫してしまう)早取りによる品質低下リスクを下げることができると説明する。開発機に使ったセンサーや機器は、1万円程度で調達できるという。

東京都内で11月に開かれた農業分野の研究成果の展示会で紹介した。

(藤平樹)