

秋野菜の貯蔵方法

1 貯蔵のポイント

・野菜の種類によって最適条件は違います。

温度・・・一般的には凍らない程度の低温

(サツマイモ、サトイモのように低温で障害を受けるものもあります)

湿度・・・一般的にはしおれを防ぐために90～95%が適

(タマネギのように、湿度が高くと腐敗が進む場合もあります)

品目	最適条件		貯蔵可能期間 (ヶ月)
	温度(°C)	湿度(%)	
ハクサイ	0.5～2	75～90	1～2
キャベツ	0.5～1	90～95	3～4
ネギ	0.5～2	85～90	
ダイコン	0.5～4	95～98	2～4
ニンジン	0.5～4	95～98	4～5
サトイモ	8～12	85～90	4～6
ナガイモ	2～4	80～90	4～6
サツマイモ	13～15	75～85	4～6
タマネギ	0.5～4	65～70	1～8

2 イモ類の貯蔵

・収穫は晴天の日に。

・株ごとに掘り上げる→土を軽く落として陽光に当てて軽く乾かす→貯蔵。

【バレイショ】

①イモの表面が乾いたら、なるべく早く日陰の通風の良い暗所に広げ、一週間程度かけて表皮を硬化させる。腐敗、傷、病気、生理障害、緑化イモは適宜取り除く。

②寒冷紗で被覆して、冷暗所で貯蔵する。

【サツマイモ】

・ツルを刈る→マルチ除去→掘り上げ

土中貯蔵: ツルをつけたまま貯蔵する。もみがらやワラなどで覆い、土を盛り上げて雨水が溜まらないようにする。竹筒などで初めの2週間程度は通気を図る。

室内: 小穴を開けた発砲スチロールなど断熱性のある箱に、新聞紙にくるんでイモを入れ、室内に

置く。

【サトイモ】

タコツボ貯蔵:30cm程度の穴を掘ってイモを置き、もみがら、ワラで覆ってその上に盛り土をする。親イモから子イモ、孫イモが離れないように土を落とし、茎部を下にして貯蔵する。周辺に排水溝を完備する。

3 畑で貯蔵

ハクサイ、キャベツ、ダイコン、ニンジンなどは畑で貯蔵することができます。

- ・ハクサイ・・・立株のまま貯蔵。株元に土を寄せて、頭を縛って霜を避ける。
- ・キャベツ、ハクサイ・・・株を集めて貯蔵する。株が隠れるまで土をかける。
- ・ダイコン、ニンジン・・・頭を切って、根首が見えなくなるまで土を寄せる。

[\(戻る\)](#)