



みかん

貯蔵管理

12月になり、青島温州の収穫が始まっていると思います。寒さが一段と厳しくなりますが、体調管理に気を付けて作業を行いましょう。

《腐敗防止》

貯蔵病害予防のために収穫1週間前を目安に薬剤散布を実施してください。

- ・ベンレート水和剤

4000倍（収穫前日ー4回）

- ・ベフラン液剤25

2000倍（収穫前日ー3回）

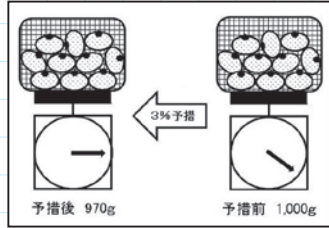
《収穫》

ミカンの収穫時期の判断は、基本的に着色を見て判断します。年内出荷用は完着、貯蔵用は八分着色以上を目安に適切な収穫を行ってください。

収穫の際、果実に傷がつくと腐る原因となるため、次の点に注意して作業を行います。①手袋をする。②果実は2度切りしハサミ傷や軸長に注意する。③コンテナに入れる際、低い位置からそつと入れ、量は八分程度とする。

《予措》

収穫後、直射日光の当たらない風通しの良い場所で、1〜2週間かけてミカンを乾燥させ、3%程度を目安に果実重を減少させます。慣れない場合は、ミカンを10個ほど



予措の程度の調べ方

ネット等に入れてミカンの重さを量り減少率を計算します。また、大玉果や浮皮のミカンは強めの予措を行います。予措を行うことで果皮の水分が減少し、貯蔵時に湿度の影響を受けにくく、貯蔵管理のしやすいミカンになります。

《貯蔵管理》

貯蔵に最適な環境は、入庫量1坪1トンとし、貯蔵適温5〜8℃、湿度85%です。貯蔵庫内の点検を1か月に1〜2回行い、腐敗果の除去や貯蔵箱の差し替えを行います。

貯蔵庫にミカンの入ったコンテナや木箱を詰め込みすぎたり、コンテナにいっぱい果実を入れたりすると、風通しが悪くなり加湿気味になり、貯蔵中に浮き皮や腐敗が増えるので注意しましょう。

