



# みかん

収穫前後の管理が  
貯蔵成功の  
ポイントです



果樹林産センター  
杉本 悠太郎

## 《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1-4回）

・ベフラン液剤25

2000倍（収穫前日1-3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。年内出荷は完着、貯蔵用は7〜8分着色以上を目安に適期収穫を行ってください。収穫の際は、①手袋をする②果実は二度切りし、ハサミ傷や軸長に注意する③濡れた果実を収穫しない④果実を引く張って収穫しない⑤コンテナに入れる際は八分程度とするなどの点に注意して作業を行い

## 《予措》

ましよう。  
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、果実重を減少させます。予措を行う際は、収穫用コンテナのまま予措を行うと内部が過湿になり予措効果がなくなってしまうため、貯蔵用木箱や平コンテナで行うことが望ましいです。一般的には、3%程度の予措を行います。浮皮の果実は5%程度とやや強めの予措を行います。予措を行っても貯蔵性が劣るため軽度の浮皮であれば1〜2月まで、中程度の浮皮であれば1月までの貯蔵とします。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なるため、今後の貯蔵管理において重要な作業となります。

## 《貯蔵管理》

いつまで貯蔵できるかは、貯蔵方法に応じて変わります。1月までであれば、貯蔵用木箱を積み上げ全体を通気性不織布（タイベックシート）で覆った簡易貯蔵、2月までは常温貯蔵庫での貯蔵、3月までは冷風貯蔵で貯蔵します。ミカンの貯蔵における最適な環境は、貯蔵温度5〜8℃、湿度85%です。入庫量は1坪当たり1トンとし、換気で庫内環境の調節を行います。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。

いつまで貯蔵できるかは、貯蔵方法に応じて変わります。1月までであれば、貯蔵用木箱を積み上げ全体を通気性不織布（タイベックシート）で覆った簡易貯蔵、2月までは常温貯蔵庫での貯蔵、3月までは冷風貯蔵で貯蔵します。ミカンの貯蔵における最適な環境は、貯蔵温度5〜8℃、湿度85%です。入庫量は1坪当たり1トンとし、換気で庫内環境の調節を行います。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。

