

# みかん

## 貯蔵管理



果樹林産センター  
小杉 真啓

12月になり、青島温州の収穫が始まっています。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。年内出荷用は完着、貯蔵用は七〜八分着色以上を目安に適期収穫を行ってください。

収穫の際に、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ってください。

- 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 果実を引っ張って収穫しない
- ⑤ コンテナに入れる際には、低い位置からそっと入れ、量は八分程度とする。

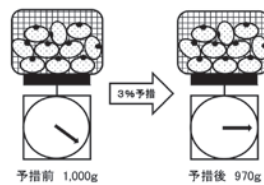
### 《予措》

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、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》

貯蔵に最適な環境は、入庫量1坪1トとし、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ってしまいます。貯蔵中に浮き皮や腐敗が増えるので注意しましょう。



予措の程度の調べ方