

アグリ | ワーク | ポイント



果樹林産センター 鈴木 大造

青島温州の収穫時期です

12月になり、青島温州の収穫が始まっていると思います。果実の丁寧な取り扱いと適正な管理をお願いします。なお、貯蔵病害予防のため、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〜4回）
- ・ベフラン液剤25 2000倍（収穫前日〜3回）

収穫

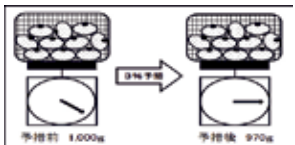
ミカンの収穫時期の判断は、基本的に着色を見て判断します。年内出荷用は完着、貯蔵用は七〜八分着色以上を目安に適期収穫を行ってください。また、収穫時に果実に傷がつくと腐る原因となるため、次の点に注意して作業を行きましょう。

- 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 コンテナには、低い位置からそっと入れ、量を八分程度にする

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。慣れていない方は、ミカンを10個ほどネット等に入れて重さを量り、減少率を計算しましょう。

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、中程度の場合は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。



予措の程度の調べ方(3%予措の場合)

貯蔵管理

貯蔵に最適な環境は、入庫量1坪1t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しょ。

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、コンテナいっぱいに入ると、風通しが悪く加湿気味になり、貯蔵中に浮き皮や腐敗が増えるので注意しましょう。