

# アグリ | ワーク | ポイント



果樹林産センター 小柳 博明

## 青島温州の収穫時期です

青島温州が本格的な収穫時期を迎えます。適期採取を心掛け、果実を丁寧扱い、貯蔵と出荷につなげましょう。

### 腐敗防止

貯蔵病害予防のため、収穫一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

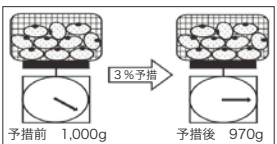
収穫時期の判断は、基本的に着色を見て判断します。年内出荷用は完全着色、貯蔵用は七〜八分着色以上を目安に収穫を行いましょう。

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コンテナに入れる際は低い位置から入れ、量は八分程度とする。

### 予措よそ

収穫後、直射日光が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%程度の果実重を減少させます。予措は、果皮の水分を減少させ、貯蔵時に湿度の影響を受けにくくする重要な作業です。慣れていない場合は、ミカン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、早めの出荷を心掛けましょう。

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す。コンテナいっぱいに入れたら貯蔵庫にコンテナを詰め込みすぎると、風通しが悪くなって加湿気味となり、貯蔵中に浮き皮や腐敗が増える原因になります。逆に、過乾燥になっても果皮に萎びが生じてしまうので、貯蔵庫内外に温湿度計を設置し、適切な温湿度の管理を行いましょう。