



果樹林産センター 信方浩志郎

腐敗防止

貯蔵病害予防のために収穫直前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)
- ペフラン液剤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収穫しましょう。

収穫の際、果実に傷がつくと腐敗する原因となるため、注意して作業しましょう。

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%程度を目安に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。

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。

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ヶ月に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う。

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、風通しが悪く加湿気味となり、貯蔵中に浮き皮や腐敗が増えるので注意しましょう。逆に過乾燥になると果皮に萎び^{しな}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。