



みかん

貯蔵管理について

果樹林産センター 青島 大貴



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。

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。年内出荷用は完全着色、貯蔵用は8分着色を目安に収穫しましょう。

・集荷の際、果実に傷がつくと腐敗する原因となるため、注意して作業を行いましょう。

予措

・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、3〜5%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、貯蔵適温5〜8℃、湿度85%です。貯蔵庫内の点検を一ヶ月に1〜2回行い、貯蔵庫内に温湿度計での確認や必要に応じて換気を行うようにしましょう。

・果実を貯蔵する場合は、平コンテナもしくは深さ20cm以下の浅い木箱をなるべく使用するようにします。果実を多く入れすぎると通気性が低下し湿度が高くなりやすく、予措戻りが起こるため注意しましょう。

・貯蔵病害は病原菌が隣の果実に感染して被害を広げてしまうため、定期的な点検を行い発病果はその都度必ず取り除くようにしましょう。

対象病害	散布時期	薬剤	希釈倍率	使用基準
貯蔵病害 (青カビ病) (緑カビ病)	収穫前日 まで	ベフラン液剤25	2,000倍	3回
		ベンレート水和剤	4,000倍	4回