



農業知識広場

農へのこだわり

〜知っててよかつた〜

仁井山 豊俊 指導員



梅雨が明けたら暑い日々が続くことが予想されます。脱水症状にならないよう、こまめに水分補給をしましょう。

『野菜の品質保持方法』

本格的な夏を直前に、これからが収穫後の取り扱いで野菜の品質に差がつく時期です。出荷した時点では問題がなかった作物も、市場やお店に届いたときには、商品の傷みや鮮度が落ちていたなどという事が多々あります。

これからの時期に向けて野菜の品質保持について、正しい知識をもって対応していきましょう。

■野菜は発熱体

野菜は呼吸をしています。野菜が蓄えている糖などの物質から自分の生命維持に必要なエネルギーを取り出す代謝作用により呼吸熱を放出しています。この呼吸熱が原因で野菜の鮮度が低下します。

この呼吸熱による品温上昇を断ち切る手段が低温処理であり、呼吸量が高い野菜ほど効果的です。

■収穫時のポイント

6月〜8月の暑い盛りに収穫のピークを迎えるエダマメやスイートコーンなどは、呼吸量が高く、甘みの低下が早い野菜です。

葉菜類も同様ですが、涼しい時間帯に収穫し、すぐに予冷を行い植物体の温度を下げてから、調整作業を行う事で品質と鮮度を保つことができます。また、この時でできるだけ低温で処理をすれば栄養成分も損なわれなことが報告されています。

■収穫後のポイント

葉菜類に限らず、最近ではプラスチックフィルムの袋やラップをして出荷されることが多くなっています。包装したものを出荷箱に詰め、ブロック積みになると、



野菜の品温はなかなか下がらないものです。

フィルム包装は野菜からの水分蒸散を抑制し外観を保持する効果がある反面冷えにくくなりますので、調整が終わったものは早急に予冷库などに入れるようにしましょう。また、せっかく予冷したものを出荷後に常温へ何時間も放置しておいては効果がなくなってしまうので、出荷場でも予冷库を設置するなどの対策が必要です。

イチゴやトマトなどは八分着色で収穫し、流通中に追熟させ、消費者の手に届く頃、最高の食味となるような管理を行います。一方、キュウリやナスなどは、収穫したときの鮮度、品質をいかに保持できるかが重要となり、予冷出荷してから販売店、消費者までの経路で品温が上がらないように対策することが重要です。

営農のことに関するアドバイス

営農110番

水稲・野菜・花き・果樹など、農業に関するアドバイスをいたします。

受付：平日 9:00～17:30

- 広島南営農事務所 ☎ (082) 849-6355
- 広島北営農事務所 ☎ (082) 841-4919
- 山県営農事務所 ☎ (0826) 85-0020
- 本店指導販売課 ☎ (082) 870-5893

※本店指導販売課では土曜日9:00～12:00まで対応

今月の農作業

水稲

【中干し】

中生品種（あきろまん、ヒノヒカリなど）は中干しの時期となります。7〜10日位で、軽くひび割れる程度行いましょう。

【穂肥】

早生品種（コシヒカリ、あきたこまち、ひとめぼれなど）は7月上旬頃、中生品種は7月下旬〜8月上旬頃が穂肥の時期となります。

【病害防除】

紋枯病の発生時期です。株元を観察し発生していたら防除してください。また、近年発生の多い稲こうじ病の防除時期です。昨年発生した圃場は、特に注意しましょう。