

食用かんしょ「宮崎紅」の貯蔵中における腐敗程度と在圃日数の関係

適期収穫をすぎて掘遅れると、貯蔵後の腐敗が多くなる

背景・目的

- 県南地域における食用かんしょ「宮崎紅」の10月以降出荷する作型では、貯蔵後、4～5月まで順次出荷します。この貯蔵から出荷後の流通時においてももの腐敗が発生しますが、主要因は判明してません。
- 一方で、収穫時の悪天候や人手不足などが原因で、収穫適期を過ぎた掘遅れが発生しています。そこで植付から収穫までの日数がかんしょの貯蔵中の腐敗に及ぼす影響を調査しました。

成果の内容

- いもの貯蔵性の指標となる「つる重といも重の比(つる重÷いも重)」は、植付から収穫までの日数が長くなると低下し、腐敗しやすくなります。
- その結果、収穫適期(おおむね150日以内収穫)を過ぎた167日後収穫では、腐敗がより多く発生します。

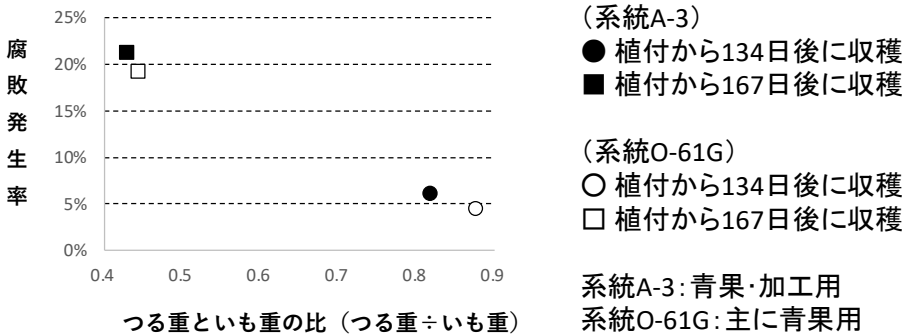


図1. 収穫時のつる重といも重の比と貯蔵中の腐敗の関係



図2. いもの先端部の軟変

期待される効果

- 収穫適期内(おおむね150日以内収穫)に収穫することにより、長い貯蔵期間でも腐敗を低減することができます。

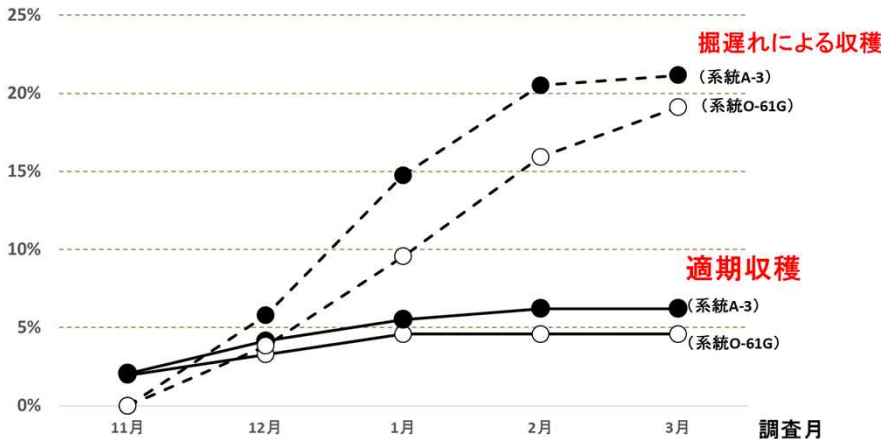


図2. 貯蔵後の腐敗率

■ 普及対象地域・面積 貯蔵出荷のある食用かんしょ産地

留意点

- かんしょの貯蔵中の腐敗発生程度は、貯蔵条件(14℃、湿度90%以上が望ましい)や他の栽培条件(霜に遭遇するなどの低温害)によっても異なります。
- 在圃日数とは、植付から収穫までの日数を表します。