



野菜の保存・貯蔵 温度湿度に配慮して

園芸研究科 成松次郎

おきます。

冷蔵庫で保存する場合は、ホウレンソウなどの葉物はポリ袋に入れ、立て掛けておくのが原則です。保存温度は、葉物など低温で育った野菜は0〜5度で保存するのが良いでしょう（図1）。

【畑や庭での保存】

キャベツ、ハクサイは、株をピッタリ並べ、わらや落ち葉で覆い、その上にむしろを掛けておきます（図2）。

サトイモは、温暖地では畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分に冬越しができます。

【土中貯蔵】

ダイコン、ニンジンには土を付けたまま葉を切り落とし、深さ20〜30cmの穴に斜めに寝かせておき、土をかけます（図3）。サトイモ、サツマイモは、排水の良い所に深さ60cm程度の穴を掘ります。サトイモでは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモは成り首を付けたまま埋め、30cmくらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします（図4）。シヨウガの貯蔵温度は13〜15度と他の野菜より高いので土中深くにいけます。

家庭菜園で取れた野菜を上手に保存しましょう。土地の気候に合った方法で貯蔵すれば、野菜を長く利用することができます。温度や湿度に気を付けて、野菜ごとに一手間かけた保存をしましょう。

【屋内での保存】

温度変化の少ない納屋や冷暗所で乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ、ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン、ニンジンは穴開きポリ袋に、長ネギは土付きのままポリ袋などに入れて立て掛けておきます。芋類は陰干して乾かしてから、発泡スチロールのとり箱に入れて

図1 冷蔵庫での保存

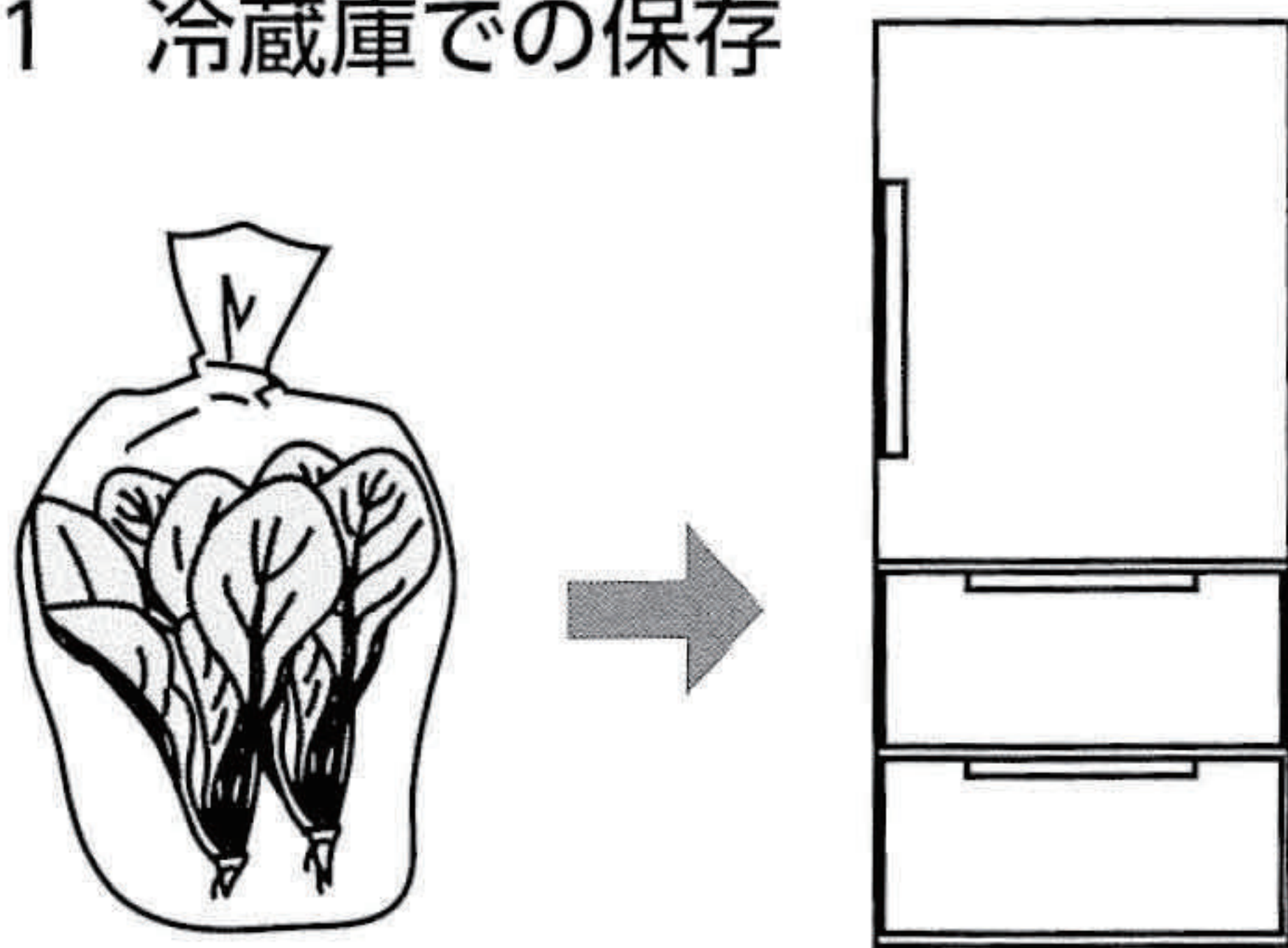


図2 畑や庭での保存

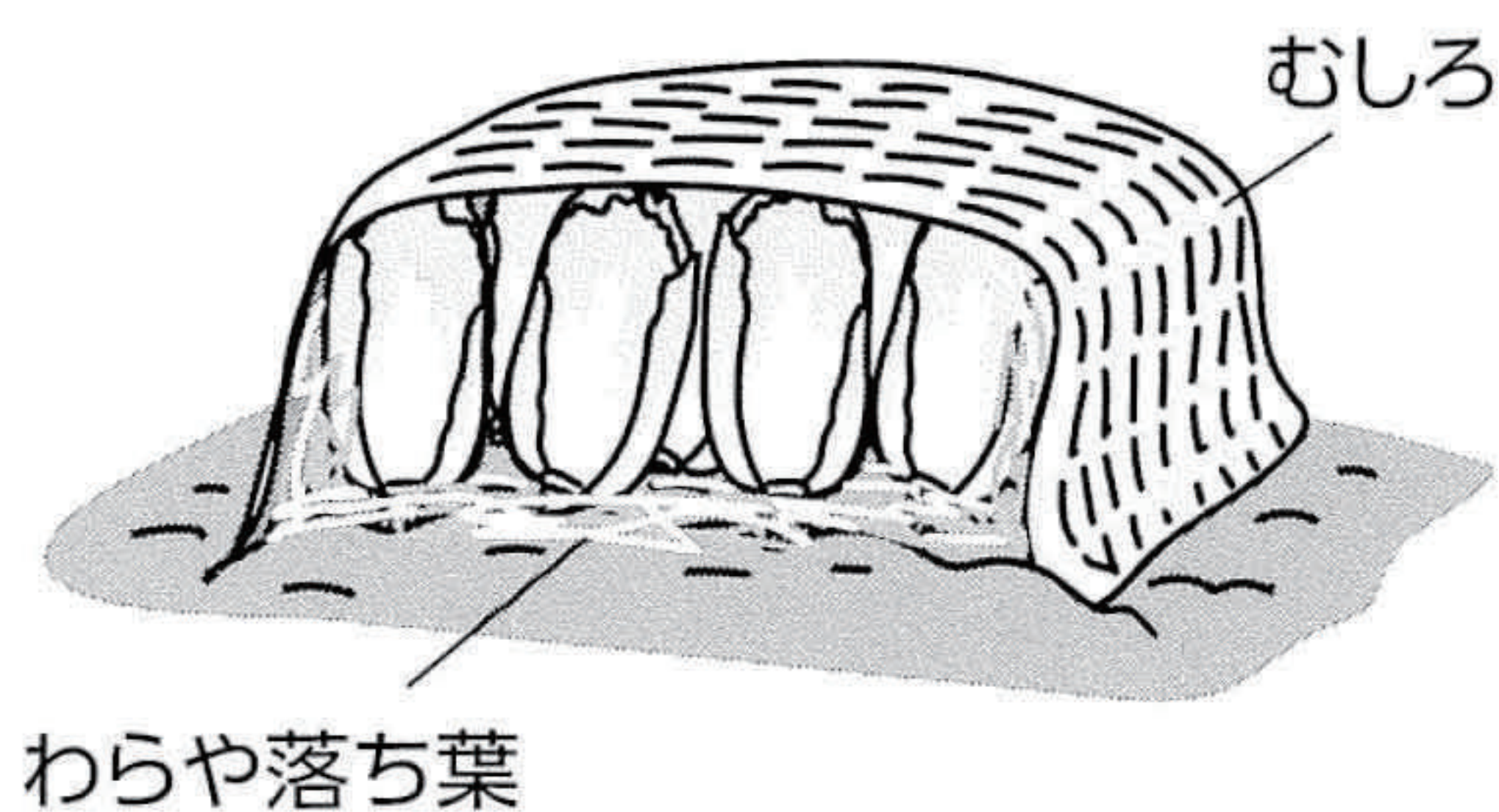


図3 土中貯蔵1

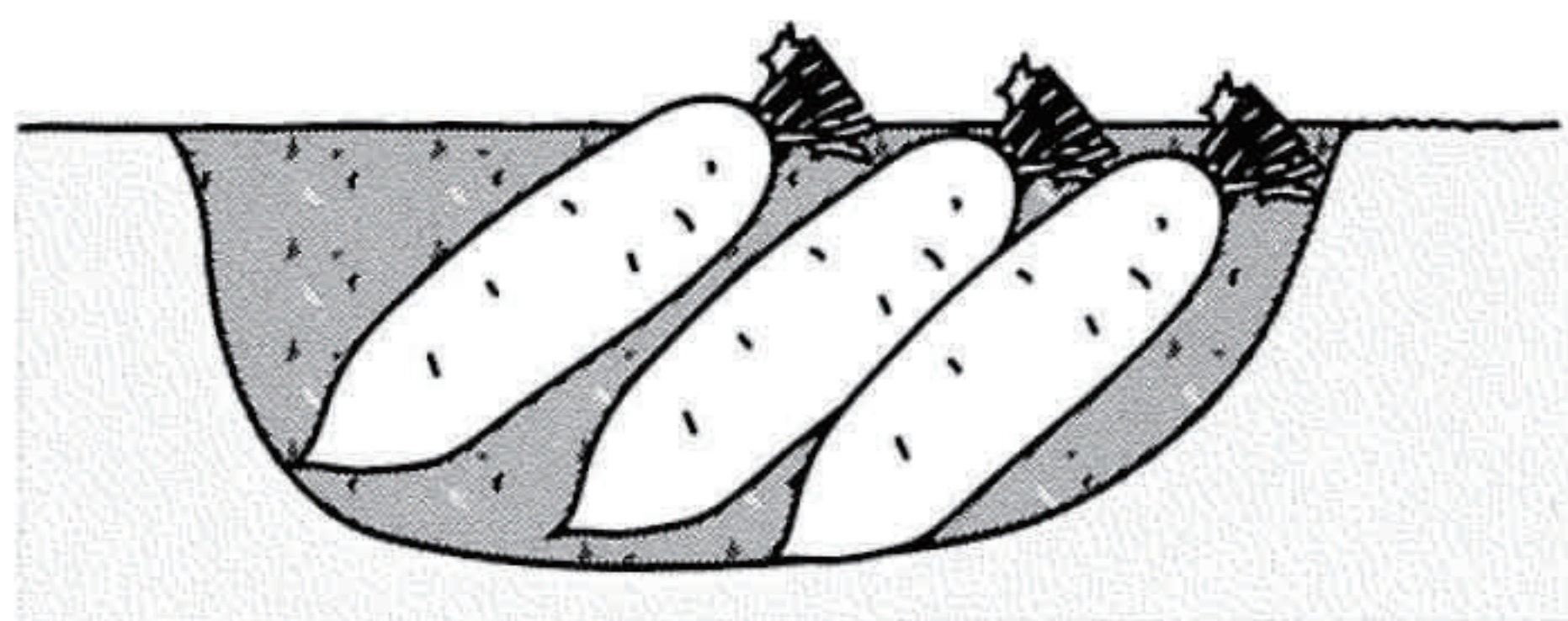


図4 土中貯蔵2

