

図解でよくわかる



農業 のきほん



栽培の基礎から新技術、流通、就農まで



堀江 武 監修

誠文堂新光社

すぐわかる
すごく
わかる!

貯蔵技術も農業のきほん

●イモやカボチャにはキュアリング

収穫後に、切り口や傷口から病原菌が侵入するのを防ぐために、切り口を乾燥させることと、追熟させることを合わせた技術を「キュアリング」と呼ぶ。サツマイモなら収穫後に3～4日間、31～33℃、湿度95%以上に保つと、傷口にコルク層ができて、腐りにくくなる。

夏に収穫したカボチャは、ちょうどキュアリングに適した気候なので加温や加湿をしなくてもキュアリングできる。風通しのよい日陰の室内で10日ほど風乾させ、果柄の切り口をコルク状にする。

カボチャもサツマイモも、収穫当初はデンプンの割合が多く、ホクホク感はあるが、糖分は少なく甘味はあまり感じない。しかし、キュアリングによる追熟を行うことで、デンプンが徐々に分解してショ糖含量が増えて甘さを増す。



▲収穫直後のカボチャの果柄



▲コルク化した果柄

●低温で呼吸・蒸散を抑える

サツマイモの貯蔵条件は一般的に、温度13℃、湿度90%、さらに適度な通気性が必要。10℃以下では低温障害を起こす。

忘れてはいけないのは、収穫後も作物は生きていて、呼吸や蒸散をしていること。そのため無理のない範囲の低温下におき、呼吸と蒸散を抑えること。カボチャは10℃前後で貯蔵すると2カ月は保存できる。