

蔬菜類の貯藏法

中原 忠 夫

今年は春以来の悪天候と、加えて十五号台風の影響で東北、北海道の秋蔬菜の出来は極めて不良で、最盛期の昨今に至つてもかなり高値を示している。従つて冬季の蔬菜不足についても物によつては起り得ることを考えねばならないし、また相当な高値を予想されるので、生産者は有利に販売するために、消費者側では出来秋にある程度確保しておくことが必要と考えられるので、貯藏は特に注意して行ふことが大切である。

蔬菜の收穫物は概ね組織が軟弱で活力を有し呼吸作用や蒸散作用を活潑に営み、生長、成熟を続け、病害虫が附着しやすく極めて腐敗しやすい。これらの特異性が温度や湿度等の貯藏条件に影響されるものである。これらの生理作用は例えば、呼吸作用は温度により支配され、貯藏養分の変化で腐敗しやすくなり。〇度前後で呼吸作用は極めて少くなるが、あまり低温になると凍結して組織が破壊されて腐敗の原因となる。また生長点を持つたものは成熟作用により抽薹等を行い、養分の変化を考えられこれらの点が湿度条件により更に込み入つた変化を来すものである。

蔬菜類の冷蔵の適温適湿として Rose 氏 (一九三三) は第一表のような標準を掲げている。
北海道は特に冬の期間が長いので、六カ月近くも貯藏しなければならぬので、種

類、貯藏目的等によつて十分考慮して、適切な方法をとらねばならない。特に貯藏庫の設備を有するところではともかく一般には完全な方法がないのであるから、その地方の降雪の多少、最低気温等を考慮に入れ、地方々々に適した方法を考へて行かねばならない。

根菜類の貯藏法

第一表

種 類	温 度 (F°)	関係湿度 (%)	貯藏期間	平均凍結温度 (F°)
菠 薐 草	(00) 三三	七〇~七五	七~十日	(109) 三三
セ ル リ ー	(-06~00) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-12) 三三
甘 藍	(00) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-04) 三三
葱 頭	(00) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-05) 三三
人 参	(00) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-08) 三三
蕪 薯	(00) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-08) 三三
馬 鈴 薯	(220~100) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-105) 三三
甘 藷	(100~128) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-19) 三三
南瓜 (冬モノ)	(100~128) 三三	七〇~七五	二~四ヵ月	(-105) 三三

(関係分のみ抜萃、摂氏度換算は筆者)

根菜類は比較的貯藏が容易で、貯藏方法として、**窖(ムロ)**貯藏と**圃場堆積法**とがある。窖貯藏には一般家庭にあるような屋内の窖に貯藏する方法と屋外窖貯藏の方法がある、ともに排水の良い場所に五~六尺の穴を掘るのであるが、特に屋外の場合には温度、湿度をよく考へて換気孔をつけ入口を二重にする等の注意が大切である。

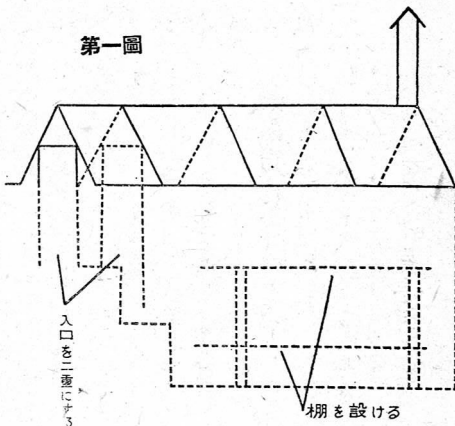
屋外に堆積する方法は、馬鈴薯と同一法でよく、人参、蕪等は好適している。一山四~五〇貫位が良く盛上げた周囲を藁稈類で囲いその上に土を三~五寸位覆う。北側東側は凍結が深いので少し多目に土を覆い、頂部にカサを着せるとなお良い。

葉菜類の貯藏法

葉、莖菜類は前者よりも貯藏が更に難しく貯藏方法としては、前記**窖貯藏法**と**溝貯藏法**とがあり、家庭的に少量ならば室内貯藏法がある。窖貯藏法は出入に容易であるが湿度温度の調節が面倒で、時々積替を行ひ腐敗葉を取去ることが大切である。

溝貯藏法は排水の良いところを選び、幅三尺、深さ一尺、長さ適宜の溝を掘りこれに甘藍、白菜等を密植し根元に土寄してふみかため根茎に寒さの入るのを防ぐようにすると、大体傷み

換気孔(ノット)を適宜な高さ(出る高さ)屋根(藁類を覆ひ土を五十位かける高さは一三尺位高し)



第一圖

なく貯藏できる。これに更に丸太を渡して屋根をかける方法も行われているが、降雪地帯では温度が高くなつて成績はよくない。

甘藍や白菜を室内に貯藏するには外葉を多少乾燥させ、一個々々新聞紙に包み、温い部室の押入に並べておく、時折見て新聞紙を取換へるようになるとかなり長期貯藏出来る。ホーレン草は貯藏が面倒で早めに食用に供するか、寒い納屋に束ねたまま凍結させておくとも一月位まで貯藏できる。

またホーレン草を洗つて乾かし筵等にて簀巻にしてムレルことを防ぎ納屋等の棚に置き凍結貯藏し、使用の都度巻いた筵を解いてホーレン草を取り出して使用する方も真に便利で都合の良いものである。

屋外に設ける貯藏窖として第一図のようなものも便利である。

(筆者は雪印種苗・藤の澤育種場在勤)