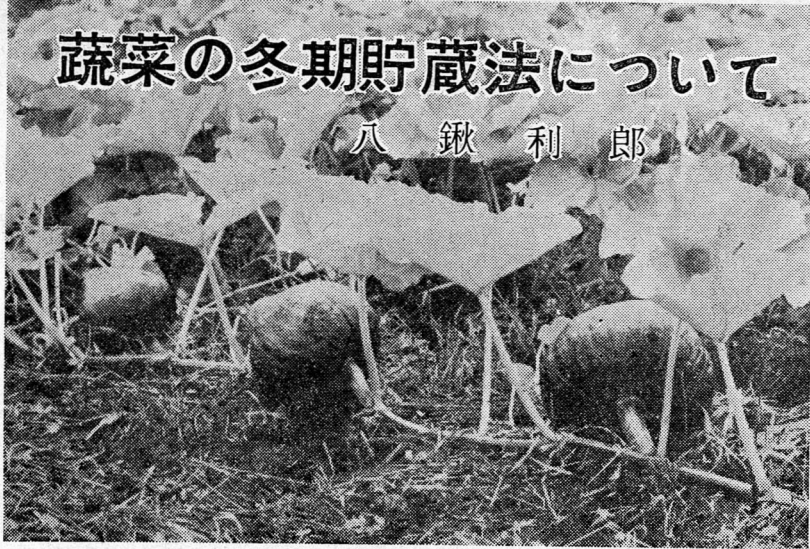


東北・北海道のような寒冷、多雪地帯では約半年の長期に亘つて露地蔬菜の生産が望まれず、その間の需要は主として貯蔵蔬菜と輸送蔬菜でまかなわなければならない

ビタミン補給など寒地消費者の保健上にも極めて重要な問題であつて、寒地に住むわれわれとしては多少にかかわらず蔬菜の貯蔵は絶対必要な事項である。

蔬菜の冬期貯蔵法について

八 鍬 利 郎



美國デリシヤス

本年は十数年来の大旱魃に始まり、冷涼の夏といつた具合に春先から気温がぐねな天候の連続であつた今シーズンもどうやら無事秋蔬菜の収穫期に近づいたので、今回は秋蔬菜の簡単な貯蔵法について紙面の許す範囲で述べてみよう。

一 蔬菜貯蔵の成否を左右する環境条件

蔬菜は収穫された後も圃場にあつたと同様に呼吸を続けているが、この呼吸作用を営むために体内の養分を消耗するので、それだけ品質が低下し、生気を失うことになる。この呼吸作用を最も大きく支配するものは温度であつて、貯蔵中の温度が高い程呼吸作用がはげしく、従つて養分の消耗も速やかになる。それ

い。従つて一時的に出荷され勝ちな秋蔬菜をうまく貯蔵して、二〜四月の冬枯れと称される端境期に出荷することは、農業経営上有利な方法であるばかりでなく、冬期の

故貯蔵中は低温に保つことが先ず第一に大切な条件である。しかし低温といつてもその作物によつて自ら限度があり、それ以上温度を下げると凍結その他の害を被つて却

第一表 各種冬蔬菜の冷蔵に適する温度・湿度及び貯蔵期間(ローズ氏)

種類	冷蔵温度(C°)	湿度(%)	貯蔵期間	平均凍結温度
甘藍	0	90	3~4月	0.5
セルリ	0	90	3~4月	0.5
苜蓿	0	90	3~4月	0.5
葱	0	90	3~4月	0.5
大人参	0	90	3~4月	0.5
蕪菁	0	90	3~4月	0.5
玉葱	0	90	3~4月	0.5
馬鈴薯	0	90	3~4月	0.5
甘藷	0	90	3~4月	0.5
南瓜	0	90	3~4月	0.5

つて思わしくない。第一表は主要蔬菜の貯蔵適温と凍結温度を示している。この表でもわかるように大根、蕪菁、人参、牛蒡などの直根類及び甘藍、白菜、葱、玉葱、菠薐草などの葉菜類は摂氏0〜二度くらいに貯蔵するのがよいが、南瓜、甘藷、里芋などはあまり低温よりは0〜三度くらいが適当とされている。

次に考えねばならぬのは湿度であつて、この多寡は貯蔵蔬菜の蒸散作用と病菌類の繁殖被害に大きな影響をおよぼすものである。即ち湿度が低過ぎれば萎縮し易く、過湿の場合は気孔が開き過ぎて病菌類の侵入を容易にするため腐敗し易い。貯蔵に適する湿度は大体70〜95%の間にあるが、これも種類によつて多少異なつてゐる。即ち甘藍、白菜などの葉菜類は割合乾燥を嫌うため腐敗の心配ない限り90〜95%くらいがよいが、馬鈴薯、甘藷、南瓜などは

多少乾燥状態の方がよい。(第一表参照)

以上の他炭酸ガスの含量なども時に影響することがあるがここでは省略する。

二 冬期貯蔵法の種類

東北・北海道は冬期間かなり低温なので凍結蔬菜の利用に適し、また積雪下は冷蔵適温の0〜二度を保つてゐるためこの期間の低温貯蔵は比較的容易である。しかしその反面0度以上の温度を保つためには特別な工夫が必要である。次に冬期間の貯蔵法として主に用いられている方法を簡単に述べてみよう。

(イ) 貯蔵庫及び窖貯蔵——東北・北海道においては農家はもちろん一般家庭でもほとんど各戸に大なり小なり蔬菜貯蔵用の窖を備えているであろう。この窖は屋外に半地下式に作る場合もあり、屋内の勝手や炉端の床下に、自家用として備える場合もある。

(ロ) 埋土貯蔵——これは畑地に材料を積上げ、藁類、畑土、積雪などの被覆によつて寒気から保護する方法で、あまり設備を要せず、しかも比較的安に大量貯蔵出来るので、自家用としても販売用としても広く行われている。

(ハ) 室内貯蔵——一般家庭でも広く行つてゐる方法で最も簡単には土間などに並べるだけであるが、温度が低下して凍る心配のある場合は菰掛け、俵詰めをする。また

結球白菜や甘藍は新聞紙などに包んで凍らぬ程度の室内に並べたり吊下げたりして貯蔵することも行われている。

(二) 冷凍貯蔵法——外気の厳寒を利用して、蔬菜を凍結させたまま保存する方法で貯蔵中温度が昇ると腐敗を招く。従つて北海道のような寒冷地でも貯蔵期間はせいぜい

い二月一杯であろう。
(四) 漬物、乾燥蔬菜——これらも加工してはあるが一種の貯蔵法と考えられる。

三 貯蔵に当つての注意事項
前に述べたように貯蔵の成否には温度と湿度が最も大きく影響するが、この二つの条件さえ注意すれば完全に成功するものと早合点されてはならない。

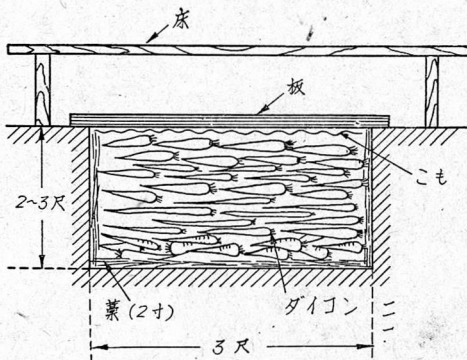
次に貯蔵に当つて注意しなければならぬ事項を挙げてみよう。

(1) 貯蔵品の選定——先ず第一に貯蔵力の強い品種を選ぶ必要がある。一般的には繊維の多い、堅いものが貯蔵し易く、また馬鈴薯では男爵の間に長いものとか、洋種系南瓜のように比較的肉质の变化し難いものなどが貯蔵に適した品種

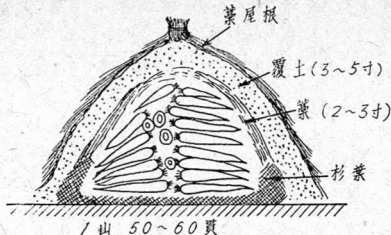
病虫害や傷害をうけたものは呼吸量が多くて品質低下が早いのみならず腐敗もし易く、お互に接触している場合には隣接したものにまで害をおよぼすから収納前に傷ものは取除いて無傷のものだけを貯蔵するよう心がける。又前年用いた窖を引続いて使う場合は収納前にホルマリンなどで十分消毒する必要がある。なお畑貯蔵の場合は野鼠の被害もおそろかに出来ぬ問題である。この防除には昔から周囲を杉葉で囲んだりするが、秋の中にプラトールなどの殺鼠剤によつて部落全部が一斉に駆除作業を行うのが最も効果的であろう。

(3) 貯蔵方法及び場所——貯蔵する蔬菜の種類、目的、数量、期間などを考えてそれに適した方法を選ぶようにする。例えば冷凍法や雪中貯蔵法では融雪期まで貯蔵することは不可能であるし、積雪の多い地方

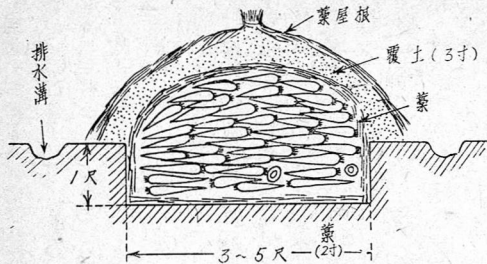
第3図 根菜類の貯蔵法 ③



第1図 根菜類の貯蔵法 ①



第2図 根菜類の貯蔵法 ②



第4図 結球白菜の溝貯蔵

