

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ぬ。

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。

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まぐれな天候の連続であっ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いているが、この呼吸作用を嘗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、生氣を失うことになる。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

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な冻结その他の害を被つて却



美國デリシャス

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 | 適冷温藏 (°C) | 湿度 (%) | 貯蔵期間 | | 平均凍結温度 |
|-----|-----------|--------|------|-----|--------|
| | | | 日間 | 月 | |
| 甘藍 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| セロリ | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 葱 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 菠菜 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 穀草 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 玉ねぎ | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人參 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 玉ねぎ | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 大根 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 人参 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 蕷芋 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 馬鈴薯 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 南蛮 | 0 | 0 | 1~2 | 1~2 | 0~5 |
| 甘藷 | 0 | 0</td | | | |

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。

(2) 冷凍貯藏法——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藏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。

(3) 潰物、干燥蔬菜——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はならない。

早合点されて

貯蔵には、含水量の少ないつまり含有成分の多い方が適するから収穫は好天氣の数日続いた時にに行うのが望ましい。これは貯藏中の病害を防ぐ上にも有利である。収穫した後は暫く陰乾してある程度水分を蒸散させた後貯蔵するようとする。

病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。又前年用いた箸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。なお畠貯蔵の場合は野鼠の被害もおろそかに出来ぬ問題である。

以上貯蔵法についての概略を説明した

といえよう。

(2) 熟度(収穫期)及び病虫害駆除——

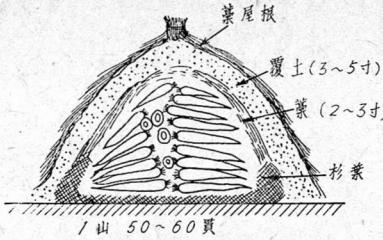
あまり未熟のものは収量少なく栄養価も劣るから望ましくないが、晚期収穫に失する力がある。例えば白菜、甘藍などでは収穫期を晚らすと玉割れや腐敗を生じ易く、また大根では鬚入りを生じ易いなどの不都合が起る。

貯蔵中の萌芽を抑えるためにMHその他の発芽抑制剤を使用したり、甘諸の貯蔵開始時にイモの外傷をなおす目的でキュアリング処理を行うなど、近年貯蔵前の予措に関しても種々の研究が進められているが、これらに關しては次の機会に詳しく説明することにする。

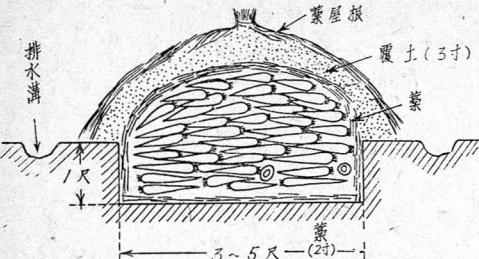
では埋土、貯蔵したものを冬季間に需要に応じてその都度少しづつ取り出すことは困難であろう。

屋外貯蔵の場合は地下水位が低く排水良好で融雪水の入るおそれのないところを選ばなければならない。その点貯蔵には砂質地が適している。また直接土が蔬菜に触れる場合は有機質の少ない土が望ましい。

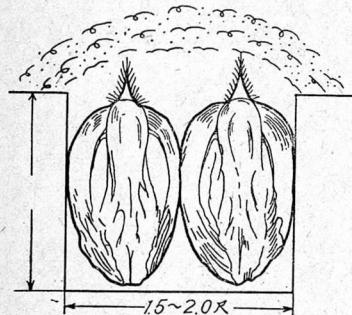
(4) 予措——玉葱、馬鈴薯、人參などの貯蔵中の萌芽を抑えるためにMHその他の発芽抑制剤を使用したり、甘諸の貯蔵開始時にイモの外傷をなおす目的でキュアリン



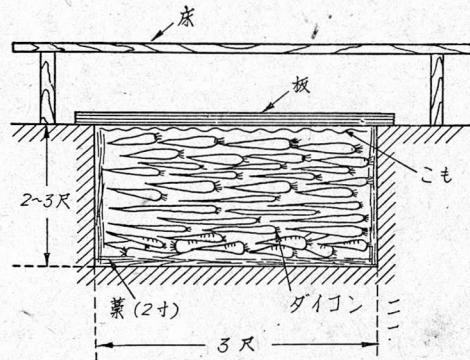
第1図 根菜類の貯蔵法 ①



第2図 板菜類の貯蔵法 ②



第4図 結球白菜の溝貯蔵



第3図 根菜類の貯蔵法 ③

種の選定——(1) 貯蔵品

先ず第一に貯蔵力の強い品種を選ぶ必要がある。一般的には纖維の多い、堅いものが貯蔵し易く、また馬鈴薯では馬鈴薯のよう休眠期間の長いものなどが貯蔵に適した品種

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

四 主要蔬菜の貯蔵方法

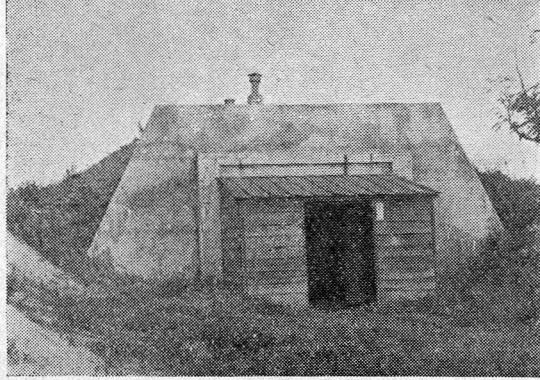
以上貯蔵法についての概略を説明したが、最後に主要秋蔬菜の各々について一般に行われている貯蔵法を述べておく。

(1) 直根性根菜類(大根、人参、牛蒡、力等)——第一表に示したように、これらの貯蔵には〇度附近の低温と多湿が適しているから割合に貯蔵し易い。しかし温度が昇ると鬚入りや萌芽を起し易いので自家用の場合には生長点を切取つて貯蔵する方がよい。商品として出荷するものは葉を短く切ることとめる。

屋外貯蔵法としては第一、二図に示すような埋土法が一般に行われている。即ち先ず畠の隅の排水のよいところに材料を円錐形に積み上げる。(大根の場合は出来るだけ間に土を狭んでおくと品質の低下が少

ない）その量は一山五〇一六〇貫、多くて一〇〇貫位とし、人参や牛蒡は五一〇本位を一束として積めば出荷の際好都合である。積上げが終るとその上に麦藁類を三寸ほど敷い、更に土を五六寸以上盛つて焼土をすることがある。以上が第一図の方法であるが、第二図の場合は直接畑に堆積せずに深さ一尺位、直径三一五尺位の穴を掘つて材料を堆積する方法で、この場合は掘り上げた土で覆土出来るので排水のよい土地ではこの方が便利である。

次に屋内貯蔵としては第三図に示すように床下や軒下に深さ二三尺で適當の大きさの穴をつくり、その中に材料を入れてト部は藁やコモをかけて板で蓋をする方法がよい。この方法による時は需要に応じて簡単に取り出すことが出来る。人蔘や牛蒡では穀殻と交互に積む場合もある。



第6図 馬鈴薯貯蔵用の半地下式窖

(農林省北海道中央馬鈴薯広島原々種農場)

次に屋内貯藏としては第三回に示すように床下や軒下に深さ二三尺で適當の大きさの穴をつくり、その中に材料を入れて上部は藁やコモをかけて板で蓋をする方法がよい。この方法による時は需要に応じて簡単に取り出しが出来る。人蔘や牛蒡では穀穀と交互に積む場合もあ

本位を一束として積めば出荷の際好都合である。積上げが終るとその上に麦藁類を三寸ほど覆い、更に土を五、六寸以上盛つて最後に雨水が入らぬよう上葉屋根をかける。底には藁灰を敷いたり草や小枝を置いて焼土することもある。以上が第一図の方法であるが、第二図の場合は直接畑に堆積せずに深さ一尺位、直径三~五尺位の穴を掘つて材料を堆積する方法で、この場合は掘り上げた土で覆土出来るので排水のよい土地ではこの方が便利である。

第5図 甘藍の埋土貯蔵

でよいが、根を切つて第五図のように逆にして五〇~三〇〇球くらいを一山に積上げ、この上を葉で被う方法もよい。その他凍結貯藏をしても二月一ぱいは大丈夫である。

この場合は、嚴寒期に入つてから結球不十分の球を選んで、枯葉などをとり去り、家の北側の寒氣の厳しいところに並べて凍結させる。

また、自家用程度であれば、収穫した白菜、甘藍を一個ずつ新聞紙に包んで、適当な温度のところに並べるか、天井から繩で吊すのが簡単である。屋内の床下や、軒下貯蔵は根菜類に準ずる。

○葱——葱は凍結しても害はないが、温度が昇ると葉身部から軟化し易い。従つて雪中あるいは土砂中に並べたり、葉先の傷まぬように、土寄せを深くして、畑にそのままおくこともある。

また、収穫して貯蔵する場合は、掘取後一尺二貫くらいの束に繩でしばり深さ一・五尺、幅二尺くらいの溝にこの束を立てて五・六寸の深さに土をよせる。その上部には二尺くらいの高さの杭を打ち、藁屋根をつくつておくと三月くらいまで葉部も枯れずになる。寒さに強い品種としては、加賀一本、松本一本、石倉太葱などがある。

また、短期間の貯蔵ならば、一握りくらいを繩あんて、軒下や屋内につり下げる方法もある。

○菠蘿草、セリリー、その他の葉菜

根に多少の土をつけたまま掘り取り、温床框あるいは軒下などに簡単な匂を設けて、

でよいが、根を切つて第五図のように逆にして五〇~三〇〇球くらいを一山に積上げ、この上を葉で被う方法もよい。その他凍結貯藏をしても二月一ぱいは大丈夫である。

この場合は、嚴寒期に入つてから結球不十分の球を選んで、枯葉などをとり去り、家の北側の寒氣の厳しいところに並べて凍結させる。

また、自家用程度であれば、収穫した白菜、甘藍を一個ずつ新聞紙に包んで、適当な温度のところに並べるか、天井から繩で吊すのが簡単である。屋内の床下や、軒下貯蔵は根菜類に準ずる。

○葱——葱は凍結しても害はないが、温度が昇ると葉身部から軟化し易い。従つて雪中あるいは土砂中に並べたり、葉先の傷まぬよう、土寄せを深くして、畑にそのままおくこともある。

また、収穫して貯蔵する場合は、掘取後一~二貫くらいの束に繩でしばり、深さ一・五尺、幅二尺くらいの溝にこの束を立てて五~六寸の深さに土をよせる。その上部には二尺くらいの高さの杭を打ち、藁屋根をつくりておくと三月くらいまで葉部も枯れずいる。寒さに強い品種としては、加賀一本、松本一本、石倉太葱などがある。

また、短期間の貯蔵ならば、一握りくらいいを繩あんで、軒下や屋内につり下げる方法もある。

この中にぎっしり詰めこんで、上にビニール障子などをかけて保溫に努める。またセリーリーの場合は、深さ及び幅一・五尺くらいの溝を掘つて、その中に並列し、茎から葉部の半ばまで覆土し、その上に麦稈などを着せ、盛土して防寒する方法もある。

しかし大量を三月頃まで貯蔵するには半地下または全地下の地窖を用いるのが適当である。

馬鈴薯及び長芋の貯蔵は比較的容易で、そのコツは、芋を乾燥状態に保つことである。

芋がよく充実してから、土壤のよく乾いたときに掘りとり、四、五日間薄く拡げて陰乾する。このとき、たとえ僅かでも病徵のあるものはとり除き、健康なイモだけを貯蔵に向ける。

貯蔵法の最も簡単なものは納屋の一隅に粗穀などを敷き、その上にイモを堆積し、藁、席などを覆う程度のものであるが、大量を長期に亘り貯蔵する場合は、地窖を用いるのがよい。

貯蔵中の管理として、注意すべきは換気である。湿氣の多いことはとくに病原菌の活動を促すから大量を一塊として堆積することなく、出来得れば棚を設けて二重、三重に括げるようにする。また、埋土貯蔵も広く行われているが、その方法は第一、二

(2)
葉菜類

○甘藍、白菜——零下一〇度の低

ると腐敗するから大体〇～一度に維持するよう貯蔵せねばならない。それに、積雪前の状態が適当しているが、積雪前に嚴寒が再三訪れてなかなか根雪にならない年は最も厄介である。

先ず白菜について述べるに、結球のやや軟かめのもので病虫害の被害のない無傷のものを掘上げて一~二枚の枯葉、外葉を除いた後、第四図に示すよ

図に準ずる

(北大農學部・園芸學教室)

卷之三

○ 薙草、セルリー、その他の葉菜

框あるいは軒下などに簡単な囲を設けて、