

パイプハウスを用いたねぎの冬期貯蔵法

【1 成果概要】

県北地域においては、ねぎの作付けが拡大する中で、冬期間に直売所等でねぎを販売したい、という要望が高まっていることから、パイプハウスを用いた簡易な貯蔵方法を確立しました。

- (1) ねぎを貯蔵する場合、ハウス内にねぎを立てて、ハウス内気温 20℃を上限に側窓を開閉することで1月下旬まで貯蔵できます。
- (2) 3月中旬まで貯蔵する場合は、作溝して伏せ込み、べたがけをする必要があります。
- (3) 「関羽一本太」は、腐敗及び抽台が少なく貯蔵性に優れています。

表1 パイプハウスを用いたねぎの冬期貯蔵の流れ

時期	作業内容
11月下旬	<ul style="list-style-type: none"> ・ねぎを掘り取り、ハウスへ貯蔵 ・目標とする貯蔵期間に合わせて、貯蔵方法を次から選択する ・ハウスは、ハウス内気温 20℃を上限に側窓を開閉して温度管理する
1月下旬 【立てておいた場合の貯蔵限界】	<ul style="list-style-type: none"> ・ハウス内にねぎを支える枠等を設置し、ねぎを立てておく
3月中旬 【作溝してべたがけした場合の貯蔵限界】	<div style="display: flex; align-items: center;">  <div style="margin-left: 10px;"> <ul style="list-style-type: none"> ・作溝は通常の定植と同様に、深さ 30cm 程度の溝を掘り、ねぎを伏せこんだ後、葉鞘分岐部まで土を寄せる。 ・べたがけ資材は、ねぎの上からかぶせる。(供試資材はパスライトを使用) </div> </div>

【2 期待する活用効果】

ねぎの計画的な出荷が可能となります。

【3 留意事項】

- (1) 本試験では、貯蔵したねぎが、調整後の葉数が3枚以上、軟白長が30cm以上、腐敗や抽苔がないことの3点を備えていることを目標としました。
- (2) 貯蔵に使用したハウスは、軒高1.9m、広さ200㎡のパイプハウスを用い、側窓の巻き上げ開閉を気温20℃を上限として自動管理としました。
- (3) 作溝して伏せ込む場合は、深さ30cm程度の溝とし、べたがけにはパスライトを用いました。作溝しない場合は、束ねたねぎに包装ネット(商品名:マキマキ)を巻き、地面に立てておきました。
- (4) 夏扇パワー等、抽台しやすい品種では3月中旬までの貯蔵は困難です。