

りんどうの出荷調整のための短期貯蔵法

りんどうの需要はお盆・彼岸が中心で、市場価格も良好であるが、地域性や、毎年の気象変動のために、この時期に出荷ピークを合わせることが難しい状況にある。

このため、野菜予冷库等を利用して4日間程度の貯蔵を可能にすることで、出荷調整が図られ、農家の所得安定が期待される。



写真1 4 冷蔵4日目のりんどう

4 冷蔵の場合、4日間の貯蔵までは、その後室内に飾った時の花の観賞可能日数が無貯蔵とほとんど変わらない。

りんどう採花後、速やかに水入りバケツ に立てて4日に冷蔵すると、4日間貯蔵しても外観品質が保たれている。

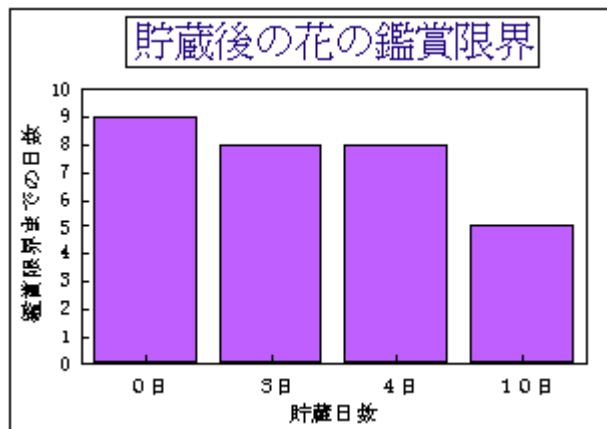


写真2 1 冷温高湿貯蔵10日目のりんどう

1 で高湿度(98%程度)の冷温高湿庫であれば、10日間貯蔵しても花の品質が保たれ、花の観賞可能日数も無貯蔵とほとんど変わらない。