

まを上回る収量で、盛岡7号と同程度の収量が得られた。しかし、腐敗果は各年次とも盛岡7号より多く発生している。

## 2. ニンニクの貯蔵法について

### 1. 背景と特徴

ニンニクは収穫後、吊り球風乾して出荷を調整し、凍結期前の12月下旬までの出荷が主体である。12月下旬以降は凍結や鱗片のぬげが多く発生し、品質が著しく低下するため、風乾状態での長期保存は不可能であった。

したがって12月下旬以降の品質向上をはかり、長期に渡り安定出荷のできる貯蔵法を検討するため、貯蔵庫利用の貯蔵法につき検討したので参考に供したい。

### 2. 試験成績の概要

- (1) 試験課題名                      ニンニクの貯蔵法  
 (2) 試験年次および場所        昭和48～50年 岩手県園芸試験場本場  
 (3) 試験方法

昭和48年度

- ① 軒下吊り球
- ② 無暖房室内
- ③ 日中暖房、夜間無暖房室内
- ④ 貯蔵庫(5℃±2℃)
- ⑤ 貯蔵庫(1℃±1℃)

注) 貯蔵庫の湿度80～85%、1kgのネット袋詰とする。

昭和50年度

包装方法	貯蔵方法
① ネット袋詰+ダンボール入	軒下貯蔵
②        "	貯蔵庫(5℃±2℃)
③        "	" (1℃±1℃)
④ ネット袋詰	軒下貯蔵
⑤        "	貯蔵庫(5℃±2℃)
⑥        "	" (1℃±1℃)
⑦ ポリ袋詰+ダンボール入	軒下貯蔵

- ⑧ ポリ袋詰+ダンボール入 貯蔵庫(5℃±2℃)
- ⑨ " " (1℃+1℃)
- ⑩ ポリ袋詰 軒下貯蔵
- ⑪ " 貯蔵庫(5℃±2℃)
- ⑫ " " (1℃±1℃)

注) 昭和50年度

①ネットおよびポリ袋は1ヶ入、ダンボールはそれを4ヶ入とする。②ネットおよびポリ袋詰区はさらにコンテナに入れ積み重さねとした。③ポリ袋は有穴ポリ袋とした。

供試品種 福地系

### 3. 主要成果の具体的データ

第1表 貯蔵中の障害発生状況(昭和47年12月3日~昭和48年4月2日)

試験区	項目	障害発生始め迄の期間				発生率(%)			
		裂球	カビ発生	ヌケ	萌芽	裂球	カビ発生	ヌケ	萌芽
①軒下吊り球		81	—	81	76	45	—	20	60
②無暖房室内		76	104	81	76	70	20	75	70
③日中暖房、夜間無暖房室内		40	81	76	48	70	35	75	85
④貯蔵庫		81	81	81	81	25	30	30	40
⑤ "		90	90	104	104	20	20	25	20

第2表 障害発生始めまでの期間(昭和49年12月2日~昭和50年3月24日)

試験区	項目	裂球	発根	カビ発生	ヌケ	腐敗	萌芽	3.24の 発根状態
② " 貯蔵庫(5℃±2℃)	45	52	89	—	—	—	○	
③ " " (1℃+1℃)	49	52	—	—	—	—	○	
④ネット袋詰 軒下貯蔵	53	54	—	56	—	—	○	
⑤ " 貯蔵庫(5℃±2℃)	52	52	89	70	—	—	○	
⑥ " " (1℃±1℃)	53	53	—	77	—	—	○	
⑦ポリ袋詰+ダンボール入 軒下貯蔵	54	56	113	50	—	115	○	
⑧ " 貯蔵庫(5℃±2℃)	52	55	45	52	53	94	×	
⑨ " " (1℃±1℃)	54	37	70	54	84	114	△	
⑩ポリ袋詰 軒下貯蔵	50	54	84	52	—	113	○	
⑪ " 貯蔵庫(5℃±2℃)	42	35	45	56	85	106	×	
⑫ " " (1℃±1℃)	45	42	80	85	113	113	△	

障害発生始とは障害率20%に達した時

注) 裂球始めは表皮が裂ける程度のもの

腐敗始めは球全体が腐敗した時

萌芽始めは表皮から新芽のあらわれる時期

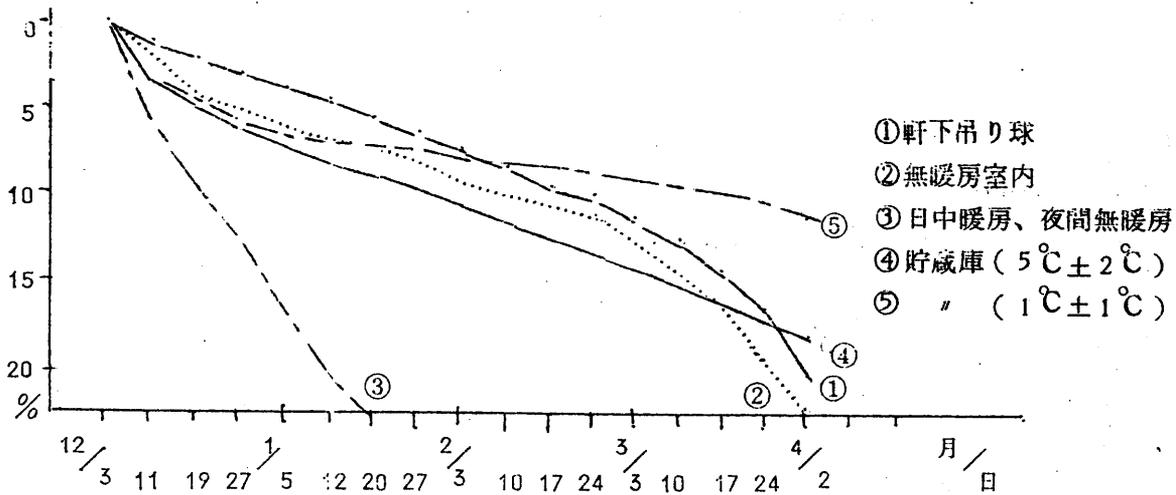
○3月24日でも発根始程度のもの

○3月24日で発根長が2mm以上に進んだもの

△3月24日で発根長が5mm以上のもの

×3月24日で発根長が1cm以上に進んだもの

第1図 球重減量率(%) (昭和48年度)



摘要

1. 貯蔵温度と貯蔵中の包装方法により品質差や、長期貯蔵できる日数差が異なり凍結しない程度の低温であれば長期貯蔵が可能であった。
2. 品質：貯蔵中の温度と湿度が高いと品質を早期に低下する傾向があり障害球も多くなる。軒下吊り球貯蔵は冬期間凍結温度下に経過する日数が多く、温度差も大きく、通風がよいが1月中旬には凍結し、凍結後の品質低下や球重の減量率が高くなり長期貯蔵が難しい。貯蔵温度(1°C ± 1°C)区は品質低下や球重減量率も低く、長期貯蔵が可能であった。包装方法による差もあり、ネット袋詰区は通気性もよく長期貯蔵が可能であったが、ポリ袋詰区は包装内の湿度が高まり発根や萌芽が早い。

以上の結果、貯蔵開始後の品質変化は、貯蔵方法により異なり、また同じ貯蔵温度でも包装方法によっても差があり、品質低下のおそい区は貯蔵庫(1°C ± 1°C)のネット袋詰区であり、調査打ち切りの3月下旬でも発根が進まない。また次いでネット袋詰+ダンボール区であ

るが、通気性がやや劣り発根がやゝ早くヌケが見られた。

### 3. アスパラガス栽植密度について

#### 1. 背景と特徴

産園面積の広い東北地域に多く栽培されているが、永年作物であり収穫始めまで2年以上を用し、生育期間が長い割合には生産量が少ない。は種後2年目までは短根ニンジン、レタスなどを間作しているところが多い。

このようなことから初期から高い収量をあげるために、10a当り3,703株、7,406株、11,109株を入れては種後2年目から3ヶ年間密植栽培により初期から高い収量が得られた。

3,703株では収穫1~2年目まで高い収量が得られたが、11,109株では収穫2年目は高い収量であったが、3年目になると3,704株のものと同等の収量であった。しかし、密植栽培が初期から高い収量が得られるので参考資料に供したい。

#### 2. 試験成績の概要

1) 試験課題名 アスパラガス栽植密度

2) 試験年次および場所 昭48~50年 岩手県園芸試験場本場

#### 3) 試験方法

##### (1) 供試条件

① 畦巾 180 cm	株間 15 cm	1 条は種	10 a 当り 3,703 株
② "	"	2 "	" 7,406 "
③ "	"	3 "	" 11,109 "

(2) 供試品種 カリフォルニア500

(3) 面積および区制 1区32.4m<sup>2</sup> 2区制

##### (4) 耕種概要

は種期 47年4月25日 直播 条間20cm フィルムマルチ(95B穴なし)使用 2年目から裸地

施肥量 県耕種基準による。