

平成 30 年産の温州みかんの管理について

標記の件、12月より各選果場にて集荷をしております温州みかんですが、例年になく成熟が進み、減酸している事から食味は良い状態になっております。しかしながら秋季の高温・高湿条件により果実の浮皮はひどくなり、貯蔵力の低い果実となっています。併せて、「水腐れ」等の腐敗した果実が異常に多くなっており市場等からの問い合わせも多くなっております。各家庭にて選果・貯蔵を行う際には「生傷」や「軸長」「腐敗」にご注意をお願いいたします。貯蔵に当たっては丁寧に果実を扱い、在庫量をやや少なくし強めの子措を行って下さい。また、出荷前には再度、果実状況を確認の上、出荷をしていただきますようお願いいたします。

注意点



貯蔵管理

温度 3~5℃、湿度 85%を目安に管理し、朝夕の換気と定期的な腐敗果実点検を行いましょう。ただし 0℃以下になると低温障害をおこすので、寒波時は貯蔵庫を閉めましょう。貯蔵温湿度の均一化のためには貯蔵量の調節、箱の引き出し、さしかえなど、細やかな貯蔵管理をお願いいたします。