

青果物の最適貯蔵条件

－野菜に加えて、果物の情報を追加－

成果の特徴

- これまで、貯蔵試験に関する文献資料、都道府県の貯蔵試験データなどを収集・総合的に勘案したうえで、「野菜の最適貯蔵条件」（温度、湿度、貯蔵限界、エチレン生成、エチレン感受性、包装）を表にまとめ、農研機構HP上で公開してきました。
- 今回、新たに国内で取り扱いの多い果物についても同様の情報を追加し、「青果物の最適貯蔵条件」としてリニューアルしました。

成果の内容

- 青果物は品目ごとに最適な貯蔵条件が異なり、本成果ではこれをわかりやすく表にまとめて公開しています。
- 多くの青果物では、貯蔵温度が低いほど呼吸が抑制され、品質が長く維持されます。一方で、熱帯や亜熱帯に起源をもつ品目では、冷やしすぎると「低温障害」が発生し品質が著しく低下する場合があります。
- また、植物ホルモンの一種であるエチレンは、品質低下を促進する要因となるため、エチレンを多く生成する品目と、エチレン感受性の高い品目を一緒に貯蔵しないことが重要です。

農研機構 NARO

お問い合わせ プライバシーポリシー 著作権・免責事項

青果物の最適貯蔵条件

公開：2017年1月
更新：2025年08月

説明

青果物を新鮮に保つためには、温度と湿度が重要です。また、青果物は老化ホルモンとも呼ばれるガス状の植物ホルモン「エチレン」を生成するため、エチレン生成量の多いものと、エチレン感受性の高いものをいっしょに貯蔵しないように注意すれば、新鮮さを長持ちさせることが可能です。

なお、青果物の品質は一定ではないので、貯蔵限界は、あくまでも目安としてお使いください。品種や栽培時期によっても、貯蔵期間は異なります。実際に家庭で貯蔵すると、温度と湿度の制御精度が十分ではないので、この貯蔵期間より短くなります。

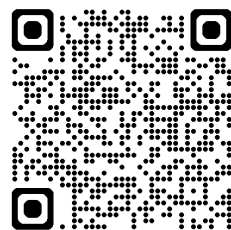
包装に使用するフィルムは、厚さ0.03ミリ程度のポリエチレン袋が使いやすいと思います。また、フィルム包装は、必ず貯蔵最適温度付近の低温と組み合わせてください。

青果物の最適貯蔵条件一覧表 PDF

絞り込みも可能です

種別	品目名	貯蔵最適温度(℃)	貯蔵最適湿度(%)	貯蔵限界(目安)	エチレン生成量	エチレン感受性	低温貯蔵とフィルム包装の組合せ
野菜	オクラ	7～10	90～95	7～10日	少	中	有効
野菜	カボチャ	12～15	50～70	2～3月	少	中	不要
野菜	サヤインゲン	4～7	95	7～10日	少	中	有効
野菜	ナス	10～12	90～95	1～2週	少	中	有効
野菜	ニラ	0	95～100	1週	少	中	有効
果物	ニホンナシ	0～1	90～95	4～6月	少	中	有効
果物	モモ (硬肉)	-0.5～0	90～95	2～4週	少	中	有効

農研機構 最適貯蔵条件



温度・湿度

低 ⇄ 高

貯蔵限界

短 ⇄ 長

エチレン生成量

少 ⇄ 多

エチレン感受性

低 ⇄ 高

想定される用途・連携希望先

青果物を貯蔵する際の参考としてご利用いただけます。なお、品種や栽培時期・栽培方法、収穫時期などによって青果物の品質は異なりますので、貯蔵限界はあくまでも目安です。

担当研究者：古閑 亜里沙
所 属：食品研究部門
食品流通・安全研究領域



農研機構
NARO 国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構