

# 野菜の最適貯蔵条件 データベースによる情報提供

## 成果の特徴

- 野菜の貯蔵試験に関する多数の文献資料や、都道府県の貯蔵試験データなどを収集し、総合的に勘案して、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）の表を作成し、Web公開しました。

## 成果の内容

青果物には多くの種類があり、品目ごとに最適な貯蔵条件が異なります。

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が、熱帯や亜熱帯に起源をもつ一部の品目（カボチャ、キュウリ、サツマイモ、トマト、ナスなど）は、冷蔵庫で冷やしすぎると低温障害になって、品質が著しく低下する場合がありますので、室温あるいは、冷蔵庫でも野菜室などで貯蔵し、早めに使い切るようにしてください。また、植物ホルモンのエチレンは、品質低下を促進するので、エチレンを多く出す品目と、エチレンに感受性の高い品目をいっしょに貯蔵しないように気をつけましょう。

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適合性
アスパラガス	2.5	95~100	2~3週	極少	中	有効
イチゴ	0	90~95	7~10日	少	低	有効
エダマメ	1		20日			有効
オオバ(青シソ)	8	100	2週		中	有効
オクラ	7~10	90~95	7~10日	少	中	有効
カブ	0	99~100	4月		低	有効
カボチャ	12~15	50~70	2~3月	少	中	不審
カリフラワー	0	95~98	3~4週	極少	高	



QRコード

## 成果の活用

野菜を貯蔵する際の参考としてお使いください。なお、野菜の品質は一定ではないので、貯蔵限界は、あくまでも目安です。品種や栽培時期・栽培方法によっても、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。

<https://www.naro.affrc.go.jp/org/nfri/yakudachi/optimalstorage/index.html>