

最速貯蔵条件一覧表

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						
エダマメ	1		20日			有効
オオバク(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	98～100	4月	極少	低	有効
カボチャ	12～15	50～70	2～3月	少	中	不要
カリフラワー	0	95～98	3～4週	極少	高	
キャベツ(早生)	0	98～100	3～6週	極少	高	有効
キャベツ(秋冬)	0	98～100	5～6月	極少	高	有効
キュウリ	10～12	85～90	10～14日	少	高	有効
ゴボウ	0～2		3～4月			有効
サツマイモ	13～15	85～95	4～7月	極少	低	有効
サトイモ	7～10	85～90	4月			穴あき袋
サヤインゲン	4～7	95	7～10日	少	中	有効
サヤエンドウ	0	90～98	1～2週	極少	中	
シュンギク	0	95～100	14日	少	高	有効
ショウガ	13	65	6月	極少	低	有効
スイカ	10～15	90	2～3週	極少	高	不要
スイートコーン	0	95～98	5～8日	極少	低	有効
セルリー	0	98～100	1～2月	極少	中	有効
ソラマメ	0	90～95	1～2週			
ダイコン	0～1	95～100	2～3月	極少	低	
タケノコ	0		30日			
タマネギ	0	65～70	1～8月	極少	低	不要
トマト(完熟)	8～10	85～90	1～3週	多	低	
トマト(緑熟)	10～13	90～95	2～5週	極少	高	
ナス	10～12	90～95	1～2週	少	中	有効
ニラ	0	95～100	1週	少	中	有効
ニンジン	0	98～100	3～6月	極少	高	有効
ニンニク	-1～0	65～70	6～7月	極少	低	不要
ネギ	0～2	95～100	10日	少	高	有効
ハクサイ	0	95～100	2～3月	極少	中～高	有効
パレイショ(未熟)	10～15	90～95	10～14日	極少	中	穴あき袋
パレイショ(完熟)	4～8	95～98	5～10月	極少	中	穴あき袋
パセリ	0	95～100	1～2月	極少	高	有効
ピーマン	7～10	95～98	2～3週	少	低	有効
ブロッコリー	0	95～100	10～14日	極少	高	有効
ホウレンソウ	0	95～100	10～14日	極少	高	有効
メロン(ネットメロン)	2～5	95	2～3週	多	中	
メロン(その他)	7～10	85～95	3～4週	中	高	
ヤマイモ(ナガイモ)	2～5	70～80	2～7月	極少	低	有効
ヤマイモ(ダイジョ)	15～16		6月			
レタス	0	98～100	2～3週	極少	高	有効
レンコン	0	98～100	1.5月			有効
果物						
甘夏・夏ミカン	5～7	90～95	2～3月		低	有効
イチジク	-0.5～0	85～90	7～10日	中	低	有効
ウンシュウミカン	3～6	85	2～4月	少	低	
オウトウ	0	90～95	2～3週	極少	低	有効
カキ(“富有”)	0	90～95	1～3月	少	高	有効
カキ(“蜂屋”)	0	90～95	2～3月	少	高	有効
キウイフルーツ	0	90～95	3～5月	中	高	有効
ニホンナシ	0～1	90～95	4～6月	少	中	有効
ネクタリン	-0.5～0	90～95	2～4週	中	中	
バナナ	13～15	90～95	1～4週	中	高	
ビワ	0	90～95	1～2月	中	低	穴あき袋
ブドウ	0～0.5	90～95	1～2月	極少	低	有効
モモ(落實)	-0.5～0	90～95	2～4週	多	中	
モモ(硬肉)	-0.5～0	90～95	2～4週	少	中	
洋ナシ	-1.5～-0.5	90～95	2～7月	多	高	
リンゴ(低温障害なし)	-1.1～0	90～95	3～6月	極多	高	有効
リンゴ(低温障害あり)	4	90～95	1～2月	極多	高	有効

参考: カリフォルニア大学ポストハーベストセンター等

注: 国内外における最新の研究データを参考に、随時更新しています。空欄は参考にした論文に測定データ等の記述が無いものです。

注: 青果物は、工業製品と違って品種間差、個体差が大きく、ここに挙げたデータは、品種変遷や品質評価の変化などがあれば、将来的には変化する可能性があります。