研究情報 5

「ニンニク周年供給のための収穫後処理マニュアル」を作成しました

畑作園芸研究領域
山崎博子
YAMAZAKI, Hiroko

《周年供給に必要な収穫後処理》

ニンニクは収穫後にりん茎の貯蔵性を高める乾燥が行われた後、貯蔵が行われます（図１）。この貯蔵の期間を自在に調節することによって周年供給が可能となります。逆に言うと、ニンニクの周年供給には品質を１年近く維持できる貯蔵技術が必要です。また貯蔵庫から出庫したりん茎に対して、出庫後の流通・販売過程における発根や萌芽の抑制を目的として、高温処理が行われる場合があります。高温処理は必須ではありませんが、青森県のいくつかのJAでは実用化されています。

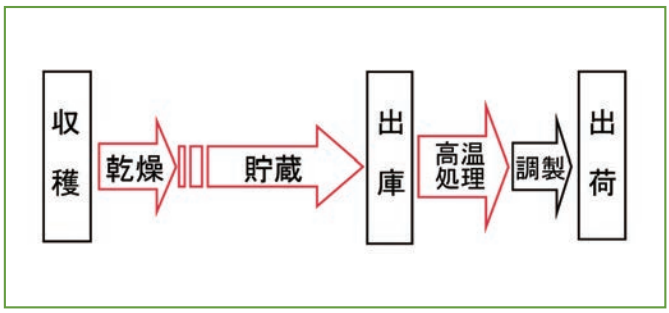

図1／ニンニクの収穫から出荷までの過程

《内容と特徴》

今回、青森県産業技術センターと協力して、「ニンニク周年供給のための収穫後処理マニュアル」を作成しました（図２）。「乾燥」、「貯蔵」、「高温処理」という３つの収穫後処理に関する資料で、具体的な処理方法を説明するとともに、これまでの試験で得られた結果の中から、実用性の高い情報を要約して紹介しています。目次は以下の通りです。

１．ニンニクの周年供給と収穫後処理
２．乾燥
　［参考１］乾燥に関する研究資料
３．貯蔵
　［参考２］貯蔵に関する研究資料
４．出庫後の発根・萌芽を抑制する高温処理
　［参考３］高温処理に関する研究資料
５．参考文献

青森県におけるニンニクの貯蔵は、貯蔵中の発根や萌芽を抑制する植物成長調整剤の使用が約10年前に禁止されたことを機に、農家の倉庫などを利用して常温条件で行う形からJAなどの貯蔵施設において温度制御下（約-２℃）で行う形に変わりました。この貯蔵条件の変化は他の収穫後処理にも影響を及ぼし、ここ10年の間にニンニクの周年供給体系にはかなり大きな変化が生じました。ニンニクの収穫後処理に関する既存の実用書でこの変化に対応したものはほとんどありません。今回作成したマニュアルは、上述の植物成長調整剤の使用禁止を機に開始した私たちの研究成果を集約したものであり、新しい周年供給体系に適合しています。

《入手方法》

東北農業研究センターのホームページに掲載予定です（http://www.naro.affrc.go.jp/tarc/contents/publication/index. html）。冊子体での入手を希望の場合は情報広報課までご連絡下さい。

図2／表　紙