2023年4月20日発行 東京都青果物商業協同組合本部青年会 東京都千代田区神田松永町104番地TSKビル

八百屋塾通信 vol.38

八百屋塾ホームページをごらんください ▼「八百屋へ行こう」で検索 http://www.shoukumi.or.jp/index.htm

腐れ、裂け、カビ…。 野菜の身にもなってくれ

畑から元気なままで買いものかごに入りたいのになぜかトラブルが発生してしまう...。



新じゃがのカビ 原因はいくつも

- 湿度:湿度の高い場所に保存すると カビが生えやすい。特に、表面に水 滴が付いていると繁殖しやすい
- 表皮の傷:カビは、表面の傷から侵入・繁殖する。こすれ合ったり、らんぼうな取り扱いは、傷のモト
- 温度:じゃがいもは10℃前後の涼しい場所で保存すること。高温のなかではカビが繁殖しやすい
- 胞子:カビの胞子が収穫・貯蔵する 場所に付いていると、カビる
- じゃがいもは十分に乾燥させ、保存場所は、低湿・低温。表皮に傷がつかないように、取り扱いに注意

新たまねぎの腐れ 原因は湿気

- 皮が薄いので、湿気が侵入しやすく、 水分がたまりやすい。このため、内 部で腐敗菌が繁殖することがある
- 新たまねぎは保存可能期間が短く、 傷みが広がりやすい
- 新たまねぎの保存は、風通しのよい 場所で、湿度が高くならないように気 をつけよう。傷んだ部分を見つけた らすぐに処分しよう

新にんじんの裂け 原因は水分量の急変

- にんじん内部の水分量が急激に増 えると、中からの圧力が表皮にかかり、膨張して裂ける
- 雨後に強い陽を浴びた畑の中で、にんじんは大量に水分を吸収している。収穫後に直射日光の下に放置するとにんじん内部と表皮との水分バランスが狂って裂ける
- 水分量の急激な変化は厳禁

市場の動き

◆新にんじん◇徳島:増量の見込みだが細物傾向、太物不足。20日頃ピーク過ぎ漸減◇千葉:中旬より増量、生育順調 ◆新じゃが ◇長崎:出荷増加で10日ピーク、L 玉中心◇静岡三方ヶ原:中旬より始まる、順調だが栽培減少 ◆新たまねぎ◇佐賀:早生種ピーク5月上旬まで、生育よく出荷順調。中旬以降病害発生懸念あり◇兵庫淡路島:生育順調大玉傾向、中旬早生種のピークに ◆新はくさい◇長野・群馬:5月下旬より入荷 ◆新キャベッ◇千葉・神奈川:盛期過ぎ◇愛知・茨城:漸増入荷 ◆ラッキョウ◇鹿児島・鳥取 ◆梅◇和歌山・群馬:ともに5月中旬入荷

■動画コーナーをご覧ください

実行委員を中心とする取材班の産地視察が掲載されています

動画ページへは、こちらから→面



■野菜の情報は八百屋塾ホームページで

< たまねぎ>◆2022年9月11日 ◇講演: ホクレン農業協同組合連合会東京 支店 田中友二氏◇商品情報:東京青果(株) 鈴木剛氏 ◆2011年4月17日 ◇商品情報:東京青果(株) 野原秀司氏 <じゃがいも>◆2022年11月 20日◇講演: (一財) いも類振興会 矢野哲男氏◇商品情報:東京青果 (株)富田雅之氏◆2014年1月19日◇講演:販売本部園芸販売室青果課 妹尾 勝文氏◇勉強品目:東京青果(株)吉井正人氏 <にんじん> 回去方回

◆2019年4月21日◇勉強品目:東京青果(株)勝倉俊明氏

八百屋塾ホームページへは、こちらから→回り投