

# 「べにはるか」の挿苗・収穫時期が収量・品質に及ぼす影響

農業研究部 ネギ類チーム

青果用カンショである「べにはるか」は食味や形状が良いことから栽培が拡大している。

「べにはるか」の特徴である糖度の向上には貯蔵庫で40日以上貯蔵する必要がある。

このようにして、糖度が向上したものは「甘太くん」として出荷されている。

産地での挿苗時期は4月～6月で在圃期間も140日～160日と幅広く気温が低下してからの収穫もあることから、挿苗時期や収穫時期が収量や貯蔵中の品質に及ぼす影響を検討した。

## 【普及したい技術のポイント】

- ①挿苗時期は4～5月がよい。6月中旬以降は着生数が多くなるので小芋や長いものが多くなる。
- ②挿苗時期や収穫時期に関係なく貯蔵により糖度は上昇するが、11月の収穫は貯蔵性が低下するので、気温が低下する前に収穫し、適温(13～15℃)で貯蔵する。

## 【研究成果の内容・留意点】

### 1. 挿苗時期・収穫時期と収量の関係

- ①在圃期間140日(4月挿苗9月収穫)で343.9kg/a、在圃期間150日(5月挿苗10月収穫)で386.8kg/aとなり10a当たり3t以上を確保できる(図1)。
- ②在圃期間が長くなると総収量は多くなるが挿苗時期が遅くなる程いもの着生数が多くなり(株当たり上イモ数は6月挿苗が4.2個、5月挿苗が3.1個、4月挿苗が2.7個である)Sサイズ以下の小さいもの割合が多くなる(図1)。また、6月挿苗では長いもの割合が高くなるため5月末までに挿苗して150日前後で収穫する。

### 2. 貯蔵中の糖度変化と貯蔵性

- ①貯蔵による糖度の上昇は挿苗時期・収穫時期による違いはなく貯蔵1月後には27%以上になり、その後は緩やかに上昇し倉庫等で簡易貯蔵した場合も糖度の上昇率は同じである(図2)。
- ②倉庫等の簡易貯蔵で適正温度(13℃以上)を確保できるのは12月末までである。1月以降は貯蔵庫の室温が低くなり腐敗果の発生が増加する。特に11月以降は気温が急激に低下し平均気温が13℃以下になる日が多くなり、貯蔵後の腐敗果の発生割合が高くなるため、できるだけ早期に収穫し適正な温度で貯蔵する。

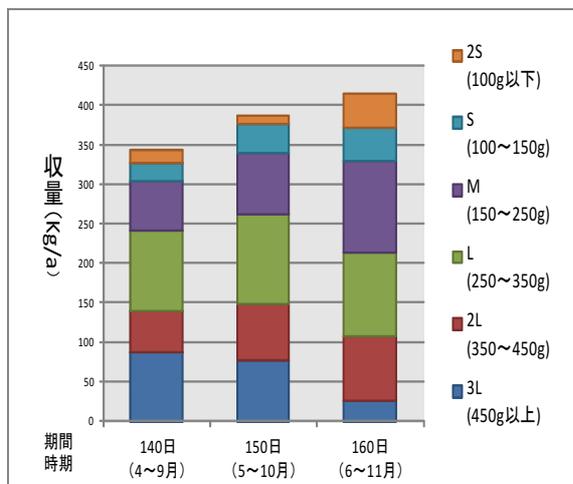


図1 収穫期間毎の規格別収量

注) 期間:在圃日数

時期:挿苗月～収穫月

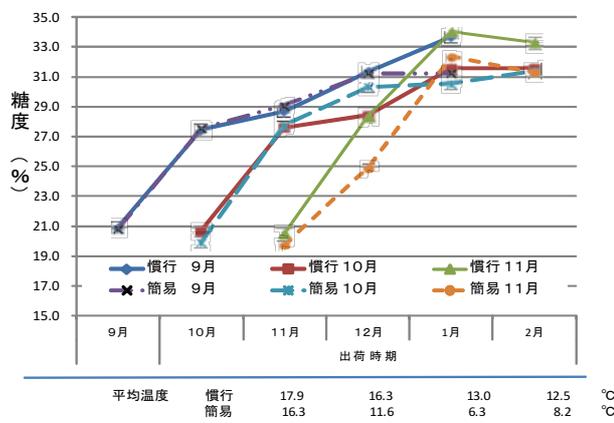


図2 収穫時期と貯蔵後の糖度変化

注) 慣行:横穴式埋設貯蔵庫

簡易:スレート葺き平屋倉庫