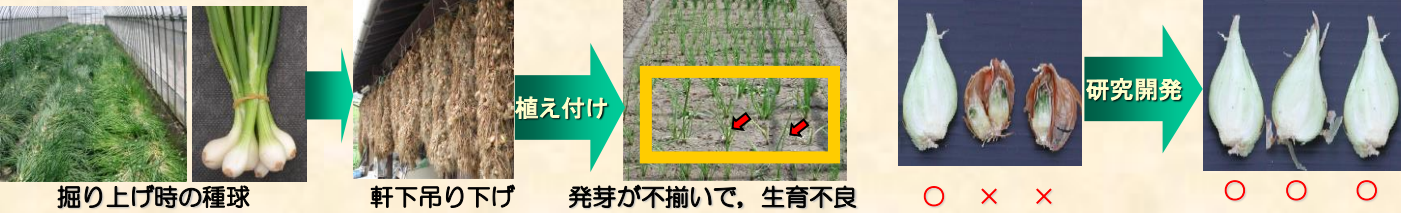
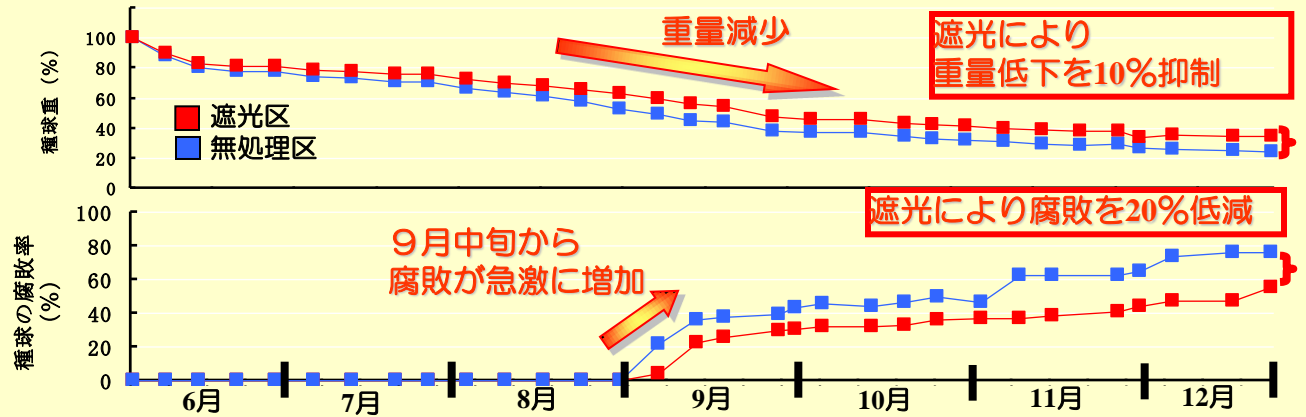


# ワケギ種球の簡易低コスト貯蔵法の確立を目指して

- ◆ 広島県の特産野菜で全国一の生産量を誇るワケギは、種球（りん茎）を利用して栽培が行われています。種球生産は、9月に植え付け、翌年の5月に掘り上げたりん茎を、軒下に吊下げて貯蔵し、年末まで随時必要数を取り出して畑に植え付けます。しかし、吊り下げ中の種球の劣化が激しく、年末の時点では貯蔵種球全体の約30%しか利用できないことから、種球の貯蔵方法の確立が急務となっています。



## 【軒下吊り下げ貯蔵における遮光の効果】



- ◆ 軒下吊り下げ貯蔵で黒寒冷紗で直射日光を遮る（遮光率60%）ことにより、重量低下を10%抑制し、年末時点で腐敗する種球数を20%低減することができます。

## 【低温貯蔵によるワケギ種球の劣化と植え付け後の生育】

- ◆ 穴あきポリ袋（開孔率0.9%、袋内の湿度75~85%）で包装し、7月中旬から10℃、あるいは8月中旬から5℃で低温貯蔵することにより、年末時点の種球劣化（腐敗、カビ、発根、発芽）が慣行の軒下吊り下げでは70%であるのに対し、10%以下に抑制できます。

- ◆ 低温貯蔵した種球を植え付けると、栽培初期に一時的な生育停滞が見られますが、5月上旬の収穫期には収量が大幅（1.5倍）に向上します。



## 今後の展開

- ◆ 種球貯蔵中の湿度、MA包装について検討し、年末でも劣化しない簡易低コスト種球貯蔵法の確立を目指します。