

ニラの収穫後の品質低下を防ぐ灌水終了時期

農業研究部 ネギ類チーム

夏ニラは高温条件下で収穫、調製作業を行うことから市場流通段階の品質低下が問題となっており、鮮度保持技術の確立が求められている。

そこで収穫前の灌水終了時期がニラの収量及び収穫調製後の品質低下に与える影響を検討したので紹介する。

【普及したい技術のポイント】

- ① 収穫調製後の腐敗葉率が高くなるため、収穫7日前以降に灌水することは避ける。
- ② 収穫7日前までに灌水を終了することで収量を確保できる。

【研究成果の内容・留意点】

1. 灌水終了時期と収穫時の収量、品質

- ① 収穫13日前、7日前まで灌水をした場合、いずれも灌水終了後3~4日目以降土壌水分が低く推移する(図1)。
- ② 収穫13日前まで灌水した場合は、7日前まで、前日まで灌水した場合に比べ収量が低くなった(表1, 2)。
- ③ 乾物率は灌水を早く終了するほど高くなる傾向がみられた(表1)。

2. 灌水終了時期と収穫調製後の品質低下

- ① 午前6時に収穫したニラを調製し、上部を開放した小袋(OPP、0.02mm)に入れ、出荷用段ボール箱で保存した。保存温度は1日目5℃、2日目15℃、3日目以降20℃とした。収穫調製後5日保存した後の黄化葉率は灌水終了時期の早晚による違いはみられなかった。腐敗葉率は収穫日近くまで灌水することで高くなり、健全葉率が低下する傾向がみられた(図2)。

3. 成果の留意点

供試土壌として厚層腐植質黒ボク土を用いて得られた試験結果である。

表1 灌水終了時期と収穫時の品質

区	葉数 枚	葉長 cm	葉鞘長 cm	葉幅 mm	葉色 SPAD	乾物率 %
前日	5.3	60.2	9.2	7.2	54	6.3
7日前	5.4	60.9	9.2	7.3	53	6.2
13日前	4.7	60.8	10.0	6.8	55	6.6

表2 灌水終了時期と収量、茎数

区	調製重 g/株	茎数 本/株	一本重 g/本
前日	182	17.1	10.6
7日前	177	16.8	10.6
13日前	159	16.2	9.8

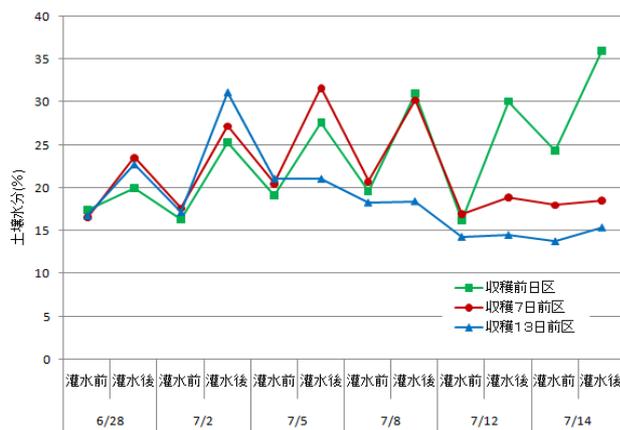


図1 土壌水分の推移 測定:TDR社土壌水分計

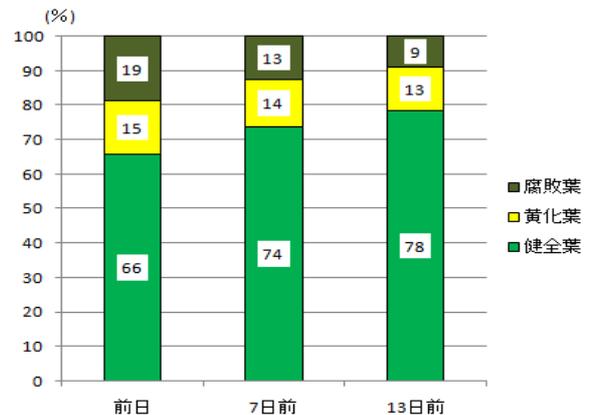


図2 5日保存後のニラの外観