

にん しょう  
チャレンジ・アグリ認証

ち いき れん けい か てい  
— 地域連携課程 —

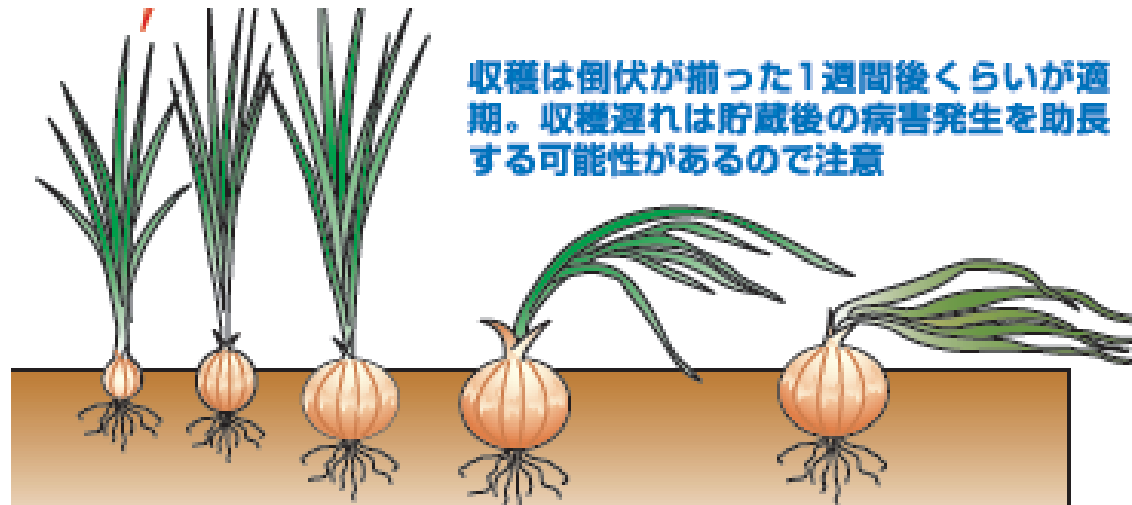
れい わ ねん ど へん  
令和5年度 (ケルたま編)

だい しゅう  
第5週

がく しゅう  
学習レジュメ

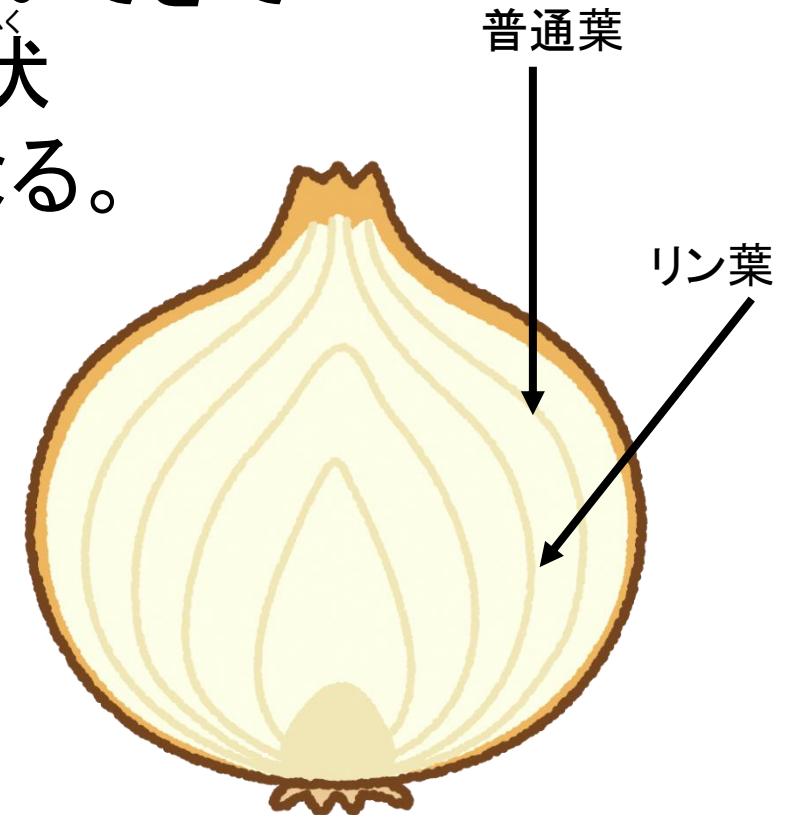
# ◆<sup>しゅう</sup> <sup>かく</sup> <sup>てっ</sup> <sup>き</sup> <sup>はん</sup> <sup>たん</sup> 収穫適期の判断

- <sup>かぶ</sup> <sup>ぜん</sup> <sup>たい</sup> 株全体の80%が<sup>とう</sup> <sup>ふく</sup> 倒伏したころが<sup>しゅう</sup> <sup>かく</sup> <sup>てっ</sup> <sup>き</sup> 収穫の適期
- <sup>み</sup> <sup>とう</sup> <sup>ふく</sup> <sup>ちゅう</sup> <sup>い</sup> <sup>きょう</sup> <sup>ふう</sup> <sup>たお</sup> ※見かけの倒伏に注意（強風で倒れる）
- <sup>なが</sup> <sup>ちょ</sup> <sup>ぞう</sup> <sup>ば</sup> <sup>あい</sup> <sup>たま</sup> <sup>じゅう</sup> <sup>じつ</sup> 長く貯蔵する場合は、球を充実させるために80%  
<sup>かぶ</sup> <sup>とう</sup> <sup>ふく</sup> <sup>しゅう</sup> <sup>かん</sup> <sup>ご</sup> <sup>め</sup> <sup>やす</sup> <sup>しゅう</sup> <sup>かく</sup> の株が倒伏してから1週間後を目安に収穫します。



# ◆倒伏とは➡眠り(休眠)に入る合図

- ・タマネギは日長・温度が適温になると葉身を持たない葉(リン葉)ができ、肥大を開始する。
- ・肥大してくると、普通葉と玉の間に隙間ができて柔らかくなり、葉の重さで倒れる。➡倒伏
- ・倒伏すると休眠に入ったとのサインになる。  
肥料分が多い時は倒伏が遅れる。



# ◆収穫する時期とその後の管理

- 雨の日に収穫すると貯蔵性が悪くなるので、収穫作業は天気の良い日に行います。
- 収穫後、1～2日天日干しにした後風通しのよい日陰で貯蔵します。
- 湿乾燥機で3日ほど乾燥。その後通風のよい貯蔵庫で乾燥。長期貯蔵には冷蔵。



- 首から（玉の上）から10cm程度（こぶし一握り程度）で切り、天候が良ければ切り口を上に向けて1～2日天日干しにする。
- 無理であれば、部屋に持ち込み、風を送って切り口を早く乾かすことが病気の侵入を防ぐことになる

# 例) 農業法人の収穫



ちよく りつ そう し たま し あ どう ふく  
直立草姿で球が仕上がって倒伏  
そろ たお き かい しゅう かく よう い  
揃って倒れるので機械収穫が容易。  
しゅう かく せい か よ そろ  
6/16収穫 青果サイズで良く揃う 7t

ね き は き ご じ ぼ  
根切り・葉切り後 地干し



# 機械による集荷（ピッキング）



# たまねぎの乾燥・貯蔵



せんぷうき かぜ まわ きんいつ かんそう  
扇風機で風を回して均一に乾燥  
を進める



か かん そう し あ  
3日で乾燥が仕上がる





# 短期貯蔵(干し方のタイプ)

収穫後3日で乾燥を仕上げる事が腐敗防止のポイント: 乾燥機  
その後風通しの良い小屋で貯蔵: 8月までは販売可能  
35°C以上の高温や多湿は黒カビ発生のもと。扇風機で風を動かす



# 長期貯蔵

- 3月まで貯蔵には7月下旬から0°Cで冷蔵貯蔵
- 貯蔵前に荒選別をして腐敗を除きサイズを分ける
- 灰色腐敗は貯蔵中に感染広がる 乾腐病は玉を汚す
- 年内貯蔵には25°C程度の除湿冷蔵で対応可能



# しが 草津地区の乾燥方法



しゅうかく  
収穫したタマネギ



おんぶう かんそう き  
タマネギ温風乾燥機



そうふう き  
送風機

