

## ■野菜の保存・貯蔵 温度・湿度に配慮して

園芸研究家●成松次郎

家庭菜園で取れた野菜を上手に保存しましょう。土地の気候に合った方法で貯蔵すれば、野菜を長く利用することができます。温度や湿度に気を付けて、野菜ごとに一手間かけた保存をしましょう。

### 【屋内での保存】

温度変化の少ない納屋や冷暗所で、乾燥を防ぐことがポイントです。キャベツ、ハクサイは水分の蒸発を防ぐため新聞紙に包み、段ボール箱に入れておきます。ダイコン、ニンジンも穴開きポリ袋に、長ネギは土付きのままポリ袋などに入れて立て掛けておきます。

芋類は陰干しして乾かしてから、発泡スチロールのとり箱に入れておきます。

冷蔵庫で保存する場合は、ホウレンソウなどの葉物はポリ袋に入れ、立て掛けておくのが原則です。保存温度は、葉物など低温で育った野菜は0～5度で保存するのが良いでしょう(図1)。

### 【畑や庭での保存】

キャベツ、ハクサイは、株をぴったり並べ、わらや落ち葉で覆い、その上にむしろを掛けておきます。雪の多い地方では、ビニールなどで屋根掛けします(図2)。

サトイモは、温暖地では畑から掘り上げなくても、土を厚く掛けておけば、十分に冬越しができます。

図1 冷蔵庫での保存

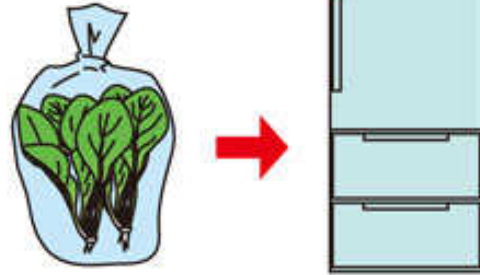


図2 畑や庭での保存

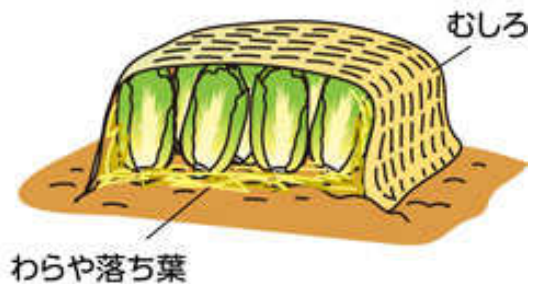
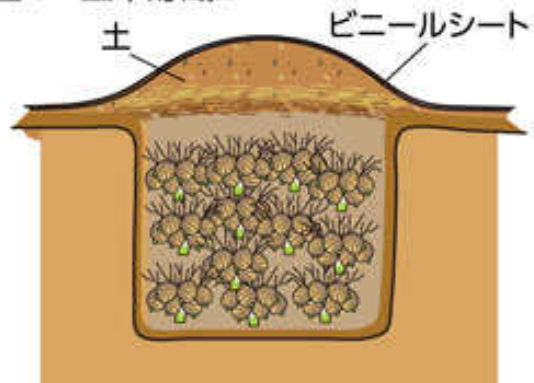


図3 土中貯蔵1



図4 土中貯蔵2



### **【土中貯蔵】**

ダイコン、ニンジンは土を付けたまま葉を切り落とし、深さ 20～30cm の穴に斜めに寝かせておき、土を掛けます(図 3)。サトイモ、サツマイモは、排水の良い所に深さ 60cm 程度の穴を掘ります。サトイモでは芋を崩さないように逆さにいけます。サツマイモは成り首を付けたまま埋め、30cm くらいに盛り土して、上にビニールシートで雨よけします(図 4)。ショウガの貯蔵温度は 13～15 度と他の野菜より高いので土中深くにいけます。

※関東南部以西の平たん地を基準に記事を作成しています。