

彩・菜・栽

2017年
12月

ハクサイの上手な貯蔵方法



大きく育ち、固く結球したハクサイは、一斉に収穫するだけでなく、ある程度の畑に残して順次収穫し利用したいものです。

この場合、畑でそのままにしておくと、厳しい霜や寒風のために、球の頂部の柔らかい葉や外葉がカサカサになり、やがてそこから腐って食べられなくなります。防寒対策を施して長い間利用したものです。

球を包むようにして、
ポリテープや細繩など
で縛つておきます。元
気良く育つ
ひとく、作



[畑でまとめて貯蔵(約2ヶ月)]
根付けたまま株を引き抜き、
まとめて稻わらで覆う



[家庭での簡易貯蔵(約1週間)]
新聞紙にくるんで
冷暗所に。
頭を上に向けて

一番簡単な防寒対策は、霜が降り始めたころ、先に収穫した株の少しおかけた外葉を球の頭上に4~5枚覆いかぶせておくことです。少しおかけていた方が球になじみやすく風で吹き飛ばされにくいので好都合です。

畑にはある程度長く置く場合は、なるべく多くの外葉で

大面積の栽培での本格的な貯蔵法として囲い貯蔵法があります。これは、ハクサイを畑から根ごと引き抜いて、別の場所に根を下方に向けて密に並べ置き、上に稻わらなどの保温材で

すばらしく、寒害を受ける前に、通常よりもやや取りすることが大切です。そして相当広い面積の畑で多数の株を貯蔵するには、べた掛け資材(長纖維不織布、割纖維不織布)を広げて、頭上に2~3枚重ね掛けするのが効果的です。プラスチックフィルム、特にボリフィルムは、じか掛けにするとその直下は一時的に外気温よりも低くなってしまうので、使用しないでください。

いずれの防寒、貯蔵方法でも、貯蔵する前にアブラムシやアオムシなどが寄生していると増殖してしまう恐れがあるので、事前に薬剤防除をすることが肝要です。

収穫後に短期間品質を保持するには、新聞紙にくるんで涼しい場所に立てて置くのが簡単です。これで約1週間鮮度を保てます。

業しにくいので、多少霜に遭い葉が柔らかさを増してから作業するようになります。

寒害を受ける直前に貯蔵に取り掛かるよう配意します。この方法を上手にすれば、約2ヵ月も長期貯蔵することが可能です。