

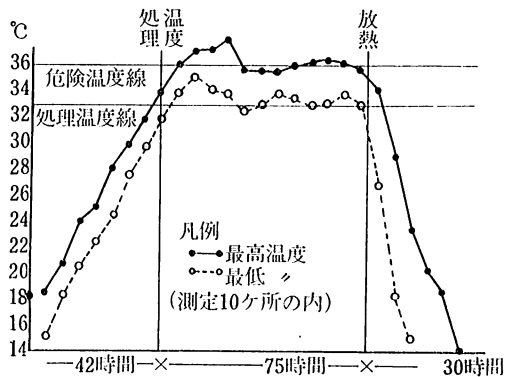
暖地における甘藷キュアリング貯蔵について

工藤洋男・有働和文
(熊本県農業試験場)

Kudo, N. and Udo, K.
Studies on the Curing Store of
Sweet Potato in the Warmer District of Japan

甘藷の生産性向上を図るため、昭和39年度から西日本を中心に、甘藷栽培合理化対策事業が実施され、その主な事業の一つとして種いも管理舎（キュアリング貯蔵庫）が設置された。本県においても種いもの安全貯蔵と催芽育苗技術確立のため2ヶ所設置されたが、

第1図 温度経過



注. 温度調査は6時間毎

3. 結果および考察

温度の調査結果は第1図の如く、処理温度（32°C）まで上昇させるために約40時間を要した。処理中の温度較差はあつたが3昼夜でコルク層が形成し、萌芽3

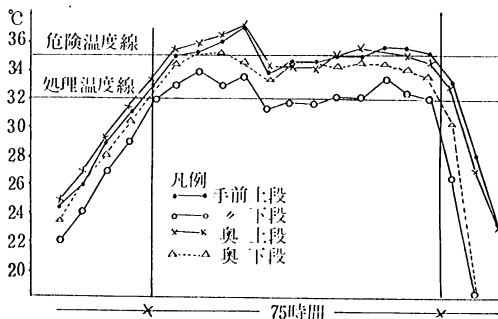
その一ヶ所におけるキュアリング処理について若干の調査を行なつたので概要を報告する。

1. 実施概要および貯蔵庫の構造

実施場所＝上益域郡益域町、入庫＝11月18日、湿度調査ヶ所＝庫内乾湿度2ヶ所、いも箱内温度10ヶ所、貯蔵庫の構造＝木造地上式、8.5坪、電熱利用（総容量8kw）、貯蔵容量15トン、施設費55万円。

2. キュアリング処理の経過

第2図 庫内温度の分布



～4cmとなり処理完了とした。暖地では特に放熱が心配されていたが、入庫時期がおくれ、夜間気温も3～10°Cに低下したため30時間で貯蔵温度になつた。放熱後しばらくは温度が不安定であつたため温度管理熱

の必要があつた。庫内温度の分布は第2図のとおりで、いも温度は上段が常に高く、下段入口が低温であつた。室内温度は処理温度になるまではいも温度より高く、以後は低くくなつた。上下段の温度較差が3～5℃前後あり、この較差は萌芽の差を大きくした。湿度は当初から容易に95%以上となつたが、放熱後にやや高かつたため芽が伸長した。貯蔵結果は放熱後軟腐病により一部腐敗し、最終的には5%程度の腐敗率であつたが、この主たる原因は貯蔵前の低温障害と考えられ、貯蔵位置などによる差はみられなかつた。

4. 要約 キュアリングの処理効果はきわめて高かつたが、施設費については問題があり、更に検討の必要があるが、安全貯蔵の面からはきわめて有効である。しかし催芽育苗には若干の問題があり、育苗技術をあわせて確立すれば暖地においても有効な施設と考えられる。

最後に本調査は事業主体である津森農協および木山農業改良普及所とあわせて実施したものであり、関係者各位の御協力に謝意を表す。