

# Q & A

問題解決!



南部宮農センター  
園芸課  
検校 哲也

**Q1** 玉ねぎの保存がうまくできません。収穫後に風通しの良い日陰にぶら下げておくのですが、腐ることが多いです。なにかコツはありますか？

**A1** 貯蔵には、中生か晩生の品種が向きません。首が締まって大きすぎない球が腐りにくく、締まった球を選んで吊るします。

肥料が効いた大きな球ほど腐りやすいので、大きな球から早めに食べましょう。追肥をやると大きくなりますが、吊るすことを考えると、2月までには追肥を終えてください（少なめがいいです）。  
普通は、茎が倒れたら収穫時期です。すべてが倒れ

るまで待っていると、大きくなりすぎます。倒れ始めたら、球を触ってみて、出来上がっているようでしたら抜き取ります。

根を切って、葉を10cmほど残して切ります。きれいな場所で、残った根がカラカラになるよう、10日間ほど乾かします。そして、直



▶玉ねぎ産地、淡路島の吊り小屋貯蔵  
射日光の当たらない風通しのよい軒下に吊るします。玉ねぎは湿気に弱いので、皮が付いたまま、ネットやストッキングなどに入れ、日陰に吊るしてください。



**Q2** じゃがいもが腐ったり芽が出たり、保存がうまくできません。なにかコツはありますか？

**A2** じゃがいもの保存に適した温度は7〜10℃です。できるだけ涼しいところに置いてください。玉ねぎほどではありませんが、湿気を嫌います。湿度の高くなる季節には注意が必要です。

じゃがいもは、日光に当たると皮が緑色に変色してしまいます。新聞紙で包むのをおすすめします。  
1個ずつでなくても数個をまとめて包めば十分、段



▶新聞紙でぐるんで保存

ボール箱に入れる時は全部を包むように敷いて、光が当たらないようにフタもします。新聞紙が湿度を調整してくれます。  
時間がたって傷んだじゃがいもが出てきたら取り除きます。そのままにしておくと、ほかのじゃがいもも傷んでしまいます。そのためにも、小分けして新聞紙に包むのがいいでしょう。



オンライン  
農業塾は  
こちら

動画はコチラ



管内の  
病害虫  
情報は  
こちら



家庭菜園  
情報は  
こちら

