

南瓜栽培技術情報 No. 5

平成 28 年 7 月 20 日

組 合 員 各 位

J A 営農支援課
特産南瓜生産組合

収穫、出荷について

毎日の農作業お疲れ様です。

南瓜の収穫と箱詰めについて、下記の事項に留意しながら収穫・箱詰めしてください。

本年の加工用南瓜ですが、実需業者との打ち合わせで約 30 t の要望がありました。

また、3 玉の B 品と 8 玉以下については緑ネット (15kg) で取り扱います。3 玉の特品・A 品はコンテナで出荷してください。

記

収穫時の留意事項

- 1) 南瓜を保管する格納庫は綺麗にしておく。収穫前に埃やネズミの対策を徹底する。
- 2) 収穫の目安は着果後 42~45 日以上を目安とし、果梗がコルク化したもので試し切りをし、種が充実し、かつ果肉の色が絵の具の黄色であること。(レモン色では未熟)
- 3) 晴天日に収穫し、朝つゆのある時や雨天など、南瓜が濡れている時にはなるべく収穫しない。(泥付き防止)
- 4) 果梗の長さは 5mm 以下とし、収穫時に長さを揃えると効率がよい。
- 5) 収穫した果実は果梗の水分が無くなるまで日陰の風通しの良い場所で乾燥させる。
- 6) 出荷物は箱詰めの前に玉磨きを行い、泥、ほこりなどの付着がないようにする。
- 7) ネズミ被害果、病害果は JA 営農支援課までご相談ください。

出荷時の留意事項

- 1) コンテナ詰めは余マスを考慮して、コンテナ込み 11.6kg 以上にする。
- 2) 箱詰めの際は下の図を参考に詰めて下さい。
- 3) ヘタが上を向くように置いてください。
- 4) 緑ネット (15kg) の出荷日は 8 月 16 日 (火) からとしますが、詳細は後日ご連絡致します。

