

しゃくやくの出荷期間を延長する 切り花貯蔵技術

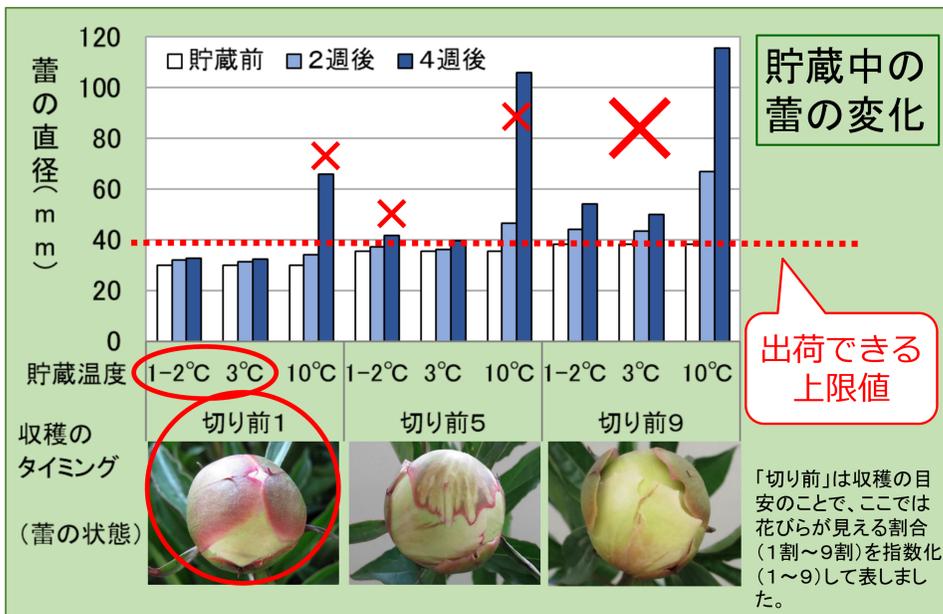
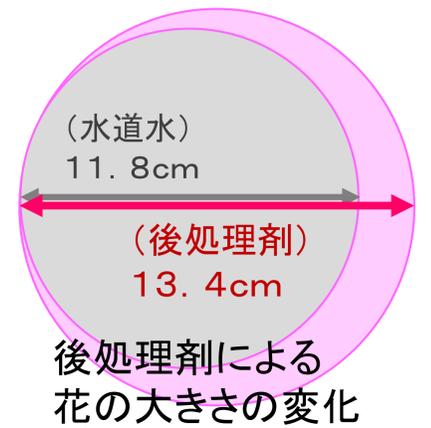


概要 Abstract

しゃくやくは豪華な花が印象的でブライダルなどに利用されます。しかし、露地栽培されるために開花が集中し、出荷期間の延長が求められていました。蕾の状態ですべて収穫・出荷されることから、蕾のまま貯蔵して出荷期間を延長する技術を開発しました。

成果 Results

しゃくやくは貯蔵中に咲いてしまわないように、収穫するタイミングを早め、低い温度で貯蔵することで、4週間までの貯蔵ができました。また、開花させるためには水道水より後処理剤を利用すると、開花率などが向上することがわかりました。品種によって開花率が異なることから、切り花貯蔵に適した品種は、「氷点」（4週間まで）と「サラベルナール」（2週間まで）でした。

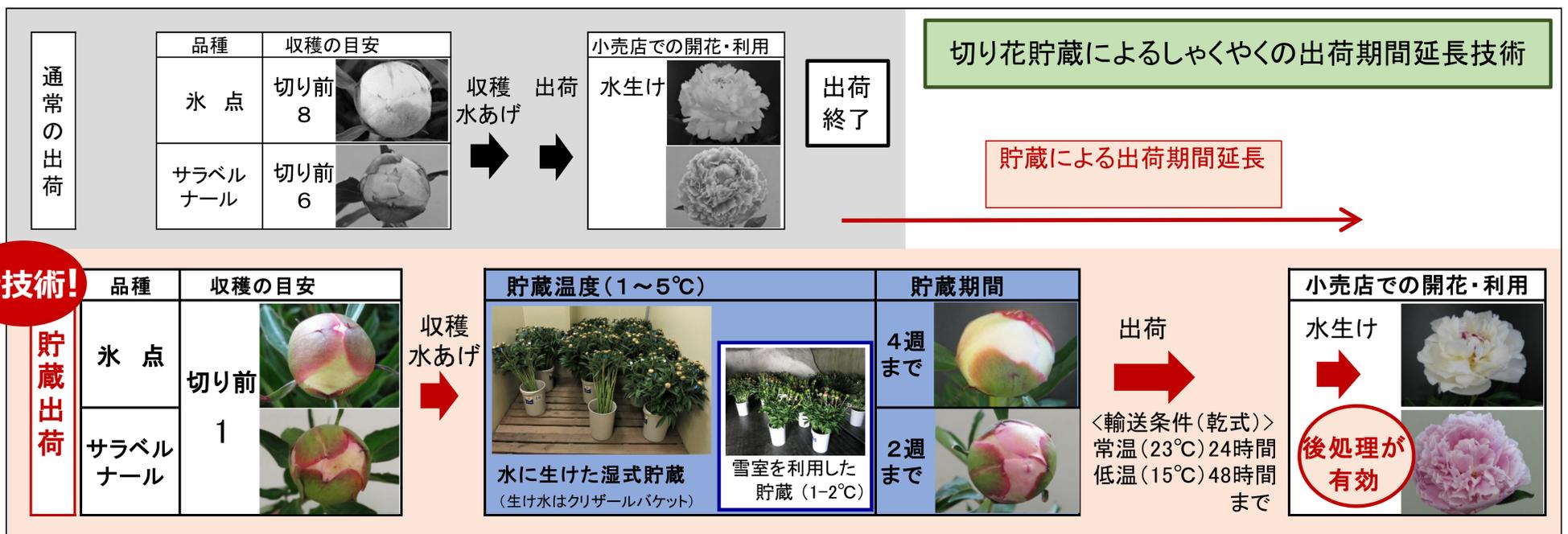


貯蔵したしゃくやくの開花率

品種	貯蔵温度	貯蔵期間	開花に使用した生け水		
			水道水	後処理剤*	
				平成28年	平成29年
氷点	1-2°C	2週	100	100	90
		4週	60	80	89
	3-5°C	2週	100	100	100
		4週	60	80	78
サラベルナール	1-2°C	2週	20	100	70
		4週	40	100	33
	3-5°C	2週	100	100	90
		4週	60	80	30
滝の粧	1-2°C	2週	0	100	17
		4週	40	60	0
	3-5°C	2週	20	100	56
		4週	40	100	11

* 後処理剤: スクロース1%溶液またはクリザールプロフェッショナル3を用いた

2年とも開花率が高い値



普及 Dissemination

- しゃくやく産地において出荷期間の延長技術として活用します。
- 品種は「氷点」と「サラベルナール」に対する技術とします。

連絡先 Contact

花・野菜技術センター
研究部 花き野菜グループ
0125-28-2800
hanayasai-agri@hro.or.jp