

「ゆめのか」の間欠冷蔵処理方法による
収穫開始日と年内収量(2017年)

処理方法 (処理日数×処理回数)	冷蔵処理 開始日 (月/日)	定植日 (月/日)	収穫開始日 (月/日)	年内収量 (kg/a)
間欠冷蔵 (4日×2回)	8/25	9/7	11/19	198
暗黒低温 (15日×1回)	8/25	9/10	11/17	142
熱処理	—	9/19	12/14	79



県のイチゴは近年、大粒で良
食味品種である「ゆめのか」の
導入が進み、農家所得の向上が
図られています。
県の「ゆめのか」は、クリス
主流ですが、冷蔵施設で苗を
3、4日程度冷蔵し、同じ日数
だけ育苗圃(ほ)に戻す(その
間に、もう1組の苗を処理)と
いうサイクルを数回繰り返す間
欠冷蔵処理は、同一施設で2倍
量の苗を処理することができま
す。

「ゆめのか」間欠冷蔵処理

暗黒低温処理と同等 年内収量の確保可能

そこで、本県の「ゆめのか」
栽培で、より効果的な間欠冷蔵
処理の開始時期と方法について
検討しました。

3年間の試験の結果、8月25
日処理開始で4日間の2回処理
を行うと、暗黒低温処理と同等
の収穫前進化と年内収量の確保
が可能になることが明らかにな
りました。

苗の出し入れ作業を繰り返す
ため、大型の冷蔵施設で多くの
苗を処理するのは労力的に難し
いと考えられますが、イチゴ農
家が所有する予冷施設を利用し
て経営の一部で実施すると作型
分散効果も期待されます。

マス需要期の年内に収穫量を確
保するため、定植前に冷蔵施設
で苗を冷やして花芽分化を促進
する暗黒低温処理を行う作型が

(長崎県農林技術開発センタ
ー農産園芸研究部門野菜研究室
主任研究員・前田衡)