

本県産ニンニクの生産量は2014年、全国の約7割を占め、全国トップ。他県産の1・5倍以上の値段で取引されており、高価格でも消費者の人気は高く、ブランド化さ

未来を開く

青森産技センター報告

—34—

れている。
ニンニクは10月ごろに植え付けし、翌年6月下旬から7月に収穫後、1カ月程度乾燥させる。乾燥後、過去には芽や根の伸長を止めるため芽止

ニンニクのくぼみ症対策

昼間加温、夜間は通風

め剤を使用し、常温で保管していた。だが02年、芽止め剤が登録失効となったため、新しく35度で乾燥させる「連続乾燥」。新たな乾燥方法として、従来の乾燥方法は、昼夜を通して約30度で乾燥させる「連続乾燥」のみにした結果、くぼみ症の発生が抑えられること

灯油代も5〜7割に抑制

たにマイナス2度で貯蔵する

氷点下貯蔵法を確立し、ニンニクを長期間安定して供給できるようになった。

しかし、冷蔵庫から出庫した一部のニンニクに「くぼみ症」と呼ばれる症状がみられるようになった。くぼみ症はニンニクの貯蔵障害の一つで、りん片の表面が陥没する現象である。食用として問題はないが、外観が悪く商品価値が下がってしまう。

野菜研究所は、東北農業研究センターと共同で乾燥技術に関する調査・研究を行い、収穫後の乾燥温度が高くなる



を明らかにした。

この乾燥方法は「間断乾燥」または「テンパリング乾燥」と呼ばれ、くぼみ症の発生は極めて少なくなり、氷点下貯蔵法と組み合わせることで高品質のニンニクを長期間安定供給できるようになった。さらに、夜間に暖房機を使用しないため、コスト（灯油代）を5〜7割程度に抑えることができる。

今後も、技術面から高品質な県産ニンニクのブランド化のさらなる発展に貢献していく。

（野菜研究所栽培部 今智穂 美）

くぼみ症が発生したニンニク（左2つ）と、通常のニンニク（右2つ）

東奥日報 平成28年12月2日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。