# 「にんにくの

# 乾燥 チェックリスト」の活用

野菜研究所

にんにくでは収穫後、乾燥施設や方法に問題があると、煮え症状やカビなどの障害が発生しやすくなります。 そこで、にんにく乾燥の問題点を把握し、改善するためのツールとして「にんにくの乾燥チェックリスト」を県と 共同で作成しました。

### にんにく乾燥時の障害

煮え症状



#### 平均乾燥温度・湿度と障害の発生しやすさ

	低 温	高温
低湿度	障害の発生少・ 乾燥期間長い	くぼみ症の発生 (約31℃以上)
高湿度	カビ等の発生 (約30°C以下)	煮えの発生 (約35℃以上)

### 「チェックリスト」をいつ使うか

程

乾燥 前 乾燥 開始時

乾.熳 期間中 乾燥終了 ~乾燥後

チェック 項目

- ◆施設の換気状況 ◆乾燥機器の性能と 乾燥するにんにくの 量のバランス
- ◆乾燥機器の設置方法
- ◆にんにくの詰め方
- ◆乾燥中の温度推移
- ◆乾燥の終了時期
- ◆乾燥後の保管方法

「にんにくの乾燥チェックリスト」は 平成29年度指導参考資料 『「にんにくの乾燥チェックリスト」の活用法』 (http://www.applenet.jp/~nouken/promote/ sakumoku/yasai/H29y3.pdf)に掲載されています。

長期貯蔵後のにんにく

## 「チェックリスト」活用による改善事例



常時締め切りで 給気不足のため 内部の湿度が 上がりやすい



改善前 (H27)



乾燥施設内部の

湿度が高く、乾燥 温度も低め → カビの発生が

みられた

常時開放し 給気が充分 行われるよう に改善した



改善後 (H28)

乾燥施設内部の 湿度が低めで温度 を確認しながら乾燥

→ カビの発生は 見られなかった

「にんにくの乾燥チェクリスト」を活用して乾燥方法を適正化することにより、 障害の発生を抑制でき、にんにくの高品質安定生産につながる