

# 「にんにくの乾燥チェックリスト」の活用

野菜研究所

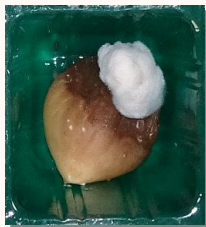
にんにくでは収穫後、乾燥施設や方法に問題があると、煮え症状やカビなどの障害が発生しやすくなります。そこで、にんにく乾燥の問題点を把握し、改善するためのツールとして「にんにくの乾燥チェックリスト」を県と共同で作成しました。

## にんにく乾燥時の障害

煮え症状



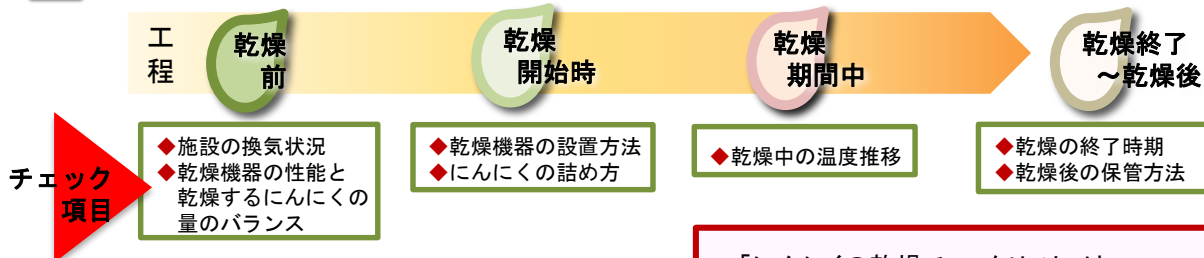
カビの発生



平均乾燥温度・湿度と障害の発生しやすさ

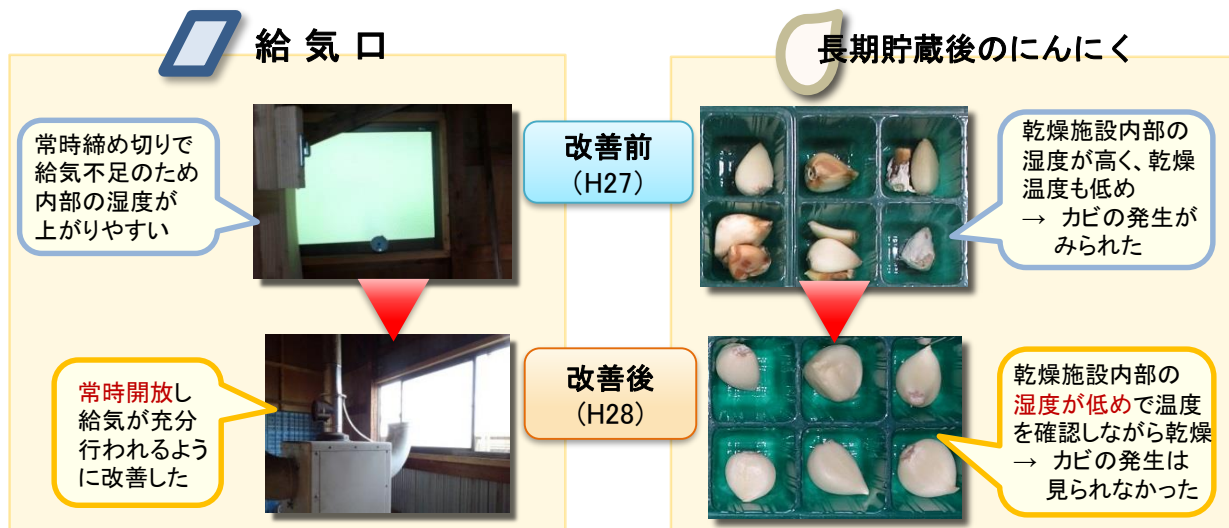
	低温	高温
低湿度	障害の発生少・乾燥期間長い	くぼみ症の発生 (約31℃以上)
高湿度	カビ等の発生 (約30℃以下)	煮えの発生 (約35℃以上)

## 「チェックリスト」をいつ使うか



「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。

## 「チェックリスト」活用による改善事例



「にんにくの乾燥チェックリスト」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