

表-14 旧JA勝英管内の生産者別岡山甘栗の内訳（2014年度）

生産者 等級	A (%)	B (%)	C (%)	D (%)	平均 (%)
S	14.5	30.4	5.7	16.1	16.7
M	72.3	65.2	72.1	74.2	71.0
L	12.7	4.3	20.7	9.7	11.8
2L	0.6	0.0	1.4	0.0	0.5
計	100.0	100.0	100.0	100.0	100.0
健全果率(%)	93.3	90.0	96.7	86.7	
焼栗による渋皮 剥離率(%)	100.0	92.6	89.7	84.6	

注1. すべて岡山1号である

2. A:16.6kg B:4.6kg C:14.0kg D:3.1kg

3. 旧JA勝英:(現)JA晴れの国岡山

## 9 貯蔵

- ・貯蔵性は、「岡山1号」に比べ、「岡山3号」の方が優れる。
- ・冷蔵庫内に保存する場合、庫内温度は $-2\sim 3^{\circ}\text{C}$ とし（図-79 参照）、できるだけ $-2^{\circ}\text{C}$ に近づける。
- ・貯蔵の際、最大10~12kgを限度にして麻袋へ入れ、外側をビニールで覆う。ただし、中の生クリが常に呼吸できるように、ビニール袋の口は大きく開けておく。
- ・麻袋の生クリは、1週間に一度程度は天地返しを行うとともに、ビニール袋内部等に付着した水分はその都度拭き取る。
- ・クリの発芽温度は $10\sim 12^{\circ}\text{C}$ であり、米専用冷蔵庫での保存は避ける（クリの発芽が顕著となる）。



図-79 大型冷蔵庫による保存方法の一例

（左側：大型冷蔵庫外観 右側：同庫内部）