

野菜の最適貯蔵条件一覧表

品目名	貯蔵最適温度(℃)	貯蔵最適湿度(%)	貯蔵限界 (目安)	エチレン 生成量	エチレン 感受性	低温貯蔵とフィル ム包装の組合せ
アスパラガス	2.5	95～100	2～3 週	極少	中	有効
イチゴ	0	90～95	7～10 日	少	低	有効
エダマメ	1		20 日			有効
オオバ (青シソ)	8	100	2 週		中	有効
オクラ	7～10	90～95	7～10 日	少	中	有効
カブ	0	98～100	4 月	極少	低	有効
カボチャ	12～15	50～70	2～3 月	少	中	不要
カリフラワー	0	95～98	3～4 週	極少	高	
キャベツ (早生)	0	98～100	3～6 週	極少	高	有効
キャベツ (秋冬)	0	98～100	5～6 月	極少	高	有効
キュウリ	10～12	85～90	10～14 日	少	高	有効
ゴボウ	0～2		3～4 月			有効
サツマイモ	13～15	85～95	4～7 月	極少	低	有効
サトイモ	7～10	85～90	4 月			穴あき袋
サヤインゲン	4～7	95	7～10 日	少	中	有効
サヤエンドウ	0	90～98	1～2 週	極少	中	
シュンギク	0	95～100	14 日	少	高	有効
ショウガ	13	65	6 月	極少	低	有効
スイカ	10～15	90	2～3 週	極少	高	不要
スイートコーン	0	95～98	5～8 日	極少	低	有効
セルリー	0	98～100	1～2 月	極少	中	有効
ソラマメ	0	90～95	1～2 週			
ダイコン	0～1	95～100	2～3 月	極少	低	
ダケノコ	0		30 日			
タマネギ	0	65～70	1～8 月	極少	低	不要
トマト(完熟)	8～10	85～90	1～3 週	多	低	
トマト(緑熟)	10～13	90～95	2～5 週	極少	高	
ナス	10～12	90～95	1～2 週	少	中	有効
ニラ	0	95～100	1 週	少	中	有効
ニンジン	0	98～100	3～6 月	極少	高	有効
ニンニク	-1～0	65～70	6～7 月	極少	低	不要
ネギ	0～2	95～100	10 日	少	高	有効
ハクサイ	0	95～100	2～3 月	極少	中～高	有効
パレイショ (未熟)	10～15	90～95	10～14 日	極少	中	穴あき袋
パレイショ (完熟)	4～8	95～98	5～10 月	極少	中	穴あき袋
パセリ	0	95～100	1～2 月	極少	高	有効
ピーマン	7～10	95～98	2～3 週	少	低	有効
ブロッコリー	0	95～100	10～14 日	極少	高	有効
ホウレンソウ	0	95～100	10～14 日	極少	高	有効
メロン (ネットメロン)	2～5	95	2～3 週	多	中	
メロン (その他)	7～10	85～95	3～4 週	中	高	
ヤマイモ (ナガイモ)	2～5	70～80	2～7 月	極少	低	有効
ヤマイモ (ダイジョ)	15～16		6 月			
レタス	0	98～100	2～3 週	極少	高	有効
レンコン	0	98～100	1.5 月			有効

参考：カリフォルニア大学ポストハーベストセンター等

注：国内外における最新の研究データを参考に、随時更新しています。空欄は参考にした論文に測定データ等の記述が無いものです。

注：野菜は、工業製品と違って、品種間差、個体差が大きく、ここに挙げたデータは、品種変遷や、品質評価の変化などがあれば、将来的には変化する可能性もあります。