

業務用菜っ葉の作り方

近年、外食を利用したり冷凍加工された野菜を利用する人が増加したことから、ホウレンソウやコマツナ栽培では、利用されない根元を畑に残したまま地上部の葉のみを収穫する新しい収穫方式が行われ始めています。

収穫後の畑には切り株が残されますが、播種時期や品種を選ぶことで、切り株から新たに株を再生させ複数回収穫することが可能で、ホウレンソウでは2回、コマツナでは最大4回まで収穫できることを明らかにしました。

また、収穫した葉を加工施設に運ぶまでの間、品質を高く保持できる技術を開発しました。



業務用のホウレンソウやコマツナは、草丈 35 ~ 40cm になったら地上 5 cm くらいの高さで刈取って収穫します。

ホウレンソウは8月下旬~10月上旬に播種すると、2回刈り取ることができます。コマツナでは2月下旬~4月上旬、8月下旬~9月上旬に播種すると、3~4回の刈取り収穫が可能です。



刈取り直後



5日後



21日後・収穫時



収穫した葉は、鮮度保持フィルムを内袋にした野菜用コンテナに横詰めして密封し、5℃以下の冷蔵庫で貯蔵することで1週間程度は品質を高く保持できます。

冷蔵できない場合、フィルム内へ詰める葉の量は3~4 kg程度と少なめにして蒸れを防ぎ、なるべく時間をかけずに加工施設まで運ぶことが重要です。