

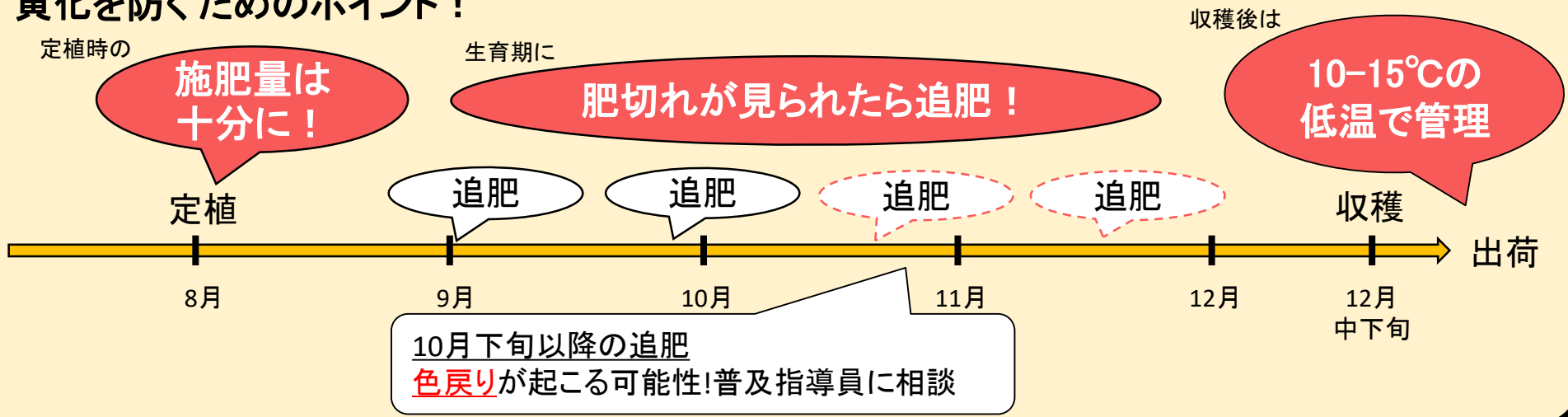
# 切り花葉ボタンの黄化対策

石川県花き振興地域協議会



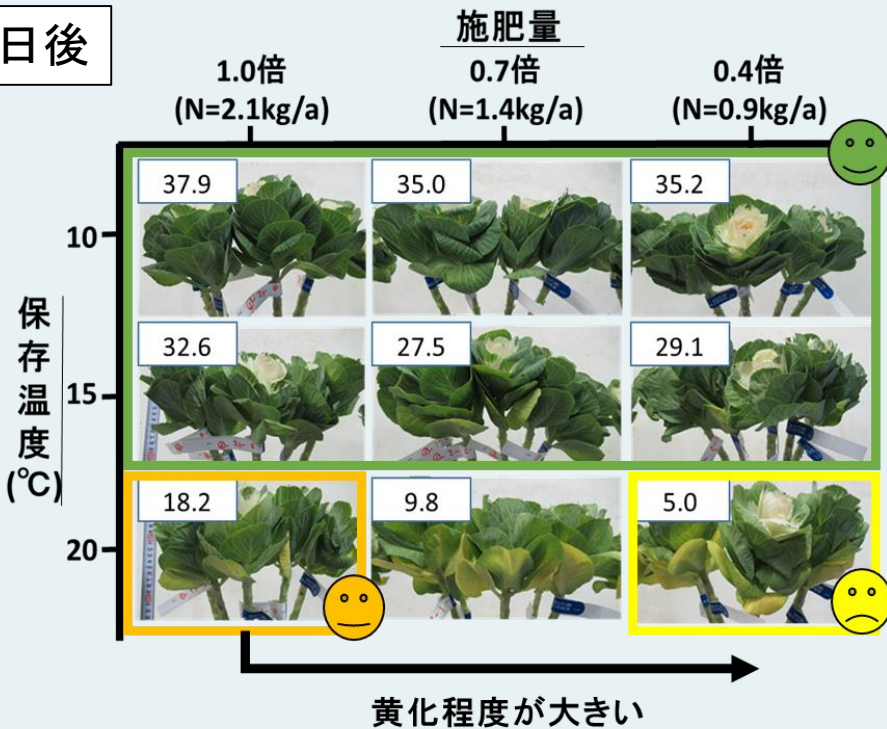
近年、出荷中に葉が黄化する問題が発生しています(右写真)。  
 施肥量と保存温度の関係を明らかにし、留意点をまとめたので説明します。

## 黄化を防ぐためのポイント！



## ① 施肥量と保存温度が黄化に及ぼす影響

保存6日後



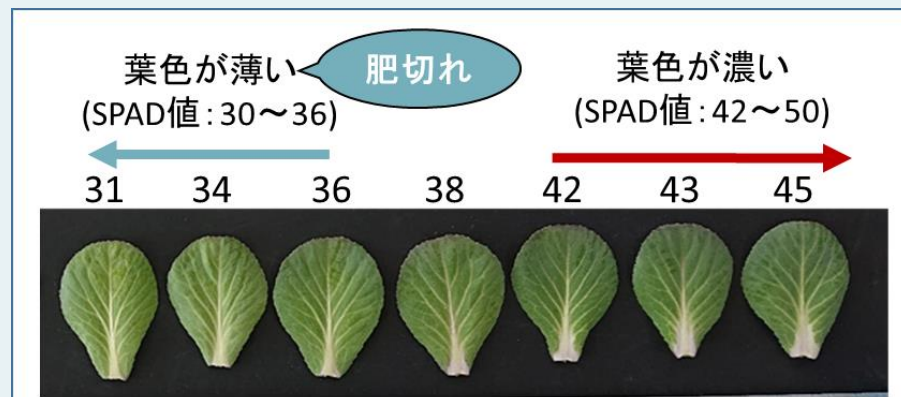
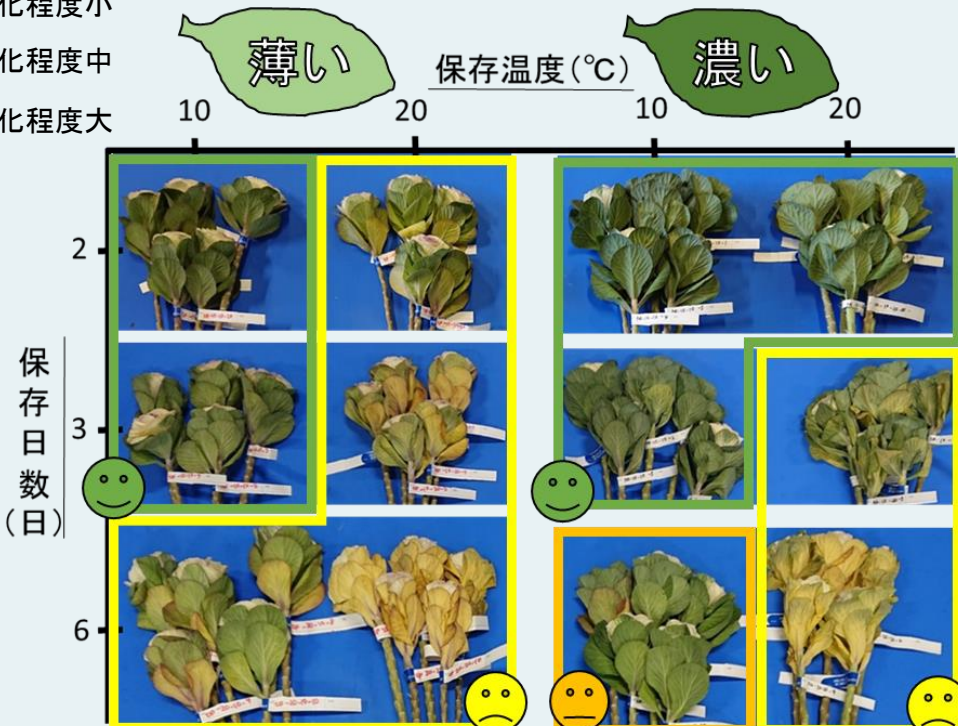
- 😊 黄化程度小
- 😐 黄化程度中
- 😞 黄化程度大

写真左上の数値：  
 葉の緑色の程度を示す値(SPAD値)値が大きいと緑が濃い

- 施肥量に関わらず10~15°Cで保存することで6日程度品質を保持
- 保存温度が20°Cでは、施肥量が多い方が黄化しにくい

## ② 収穫時の葉色と保存温度が黄化に及ぼす影響

- 😊 黄化程度小
- 😐 黄化程度中
- 😞 黄化程度大



- 黄化は、収穫時の葉色が薄く、保存温度が高い方が発生しやすい
- 10°Cで保存すると、収穫時の葉色に関わらず3日程度品質を保持できる