

# 資材消毒剤をミカン貯蔵箱に使用した場合の注意点

貯蔵病害の原因となる菌の除去に使用を進めていました資材消毒剤※については、資材成分がミカンに付着する可能性があるため、既に消毒した貯蔵箱にミカンを貯蔵する際は、散布面に果実が直接当たらないように貯蔵箱に新聞紙等を敷く、又は水洗浄後に天日干しの対策をとって下さい。なお、今後の使用は中止してください。

資材消毒剤※（ベンチアゾール乳剤、商品名：イチバン）

## ＜ミカンの貯蔵方法＞

- ・消毒した木箱やプラスチックコンテナでミカンを貯蔵する場合、新聞紙等を敷いた上に果実を置き、常温貯蔵庫などに入れます。



貯蔵用木箱



木箱の全面に新聞紙を敷きます



ミカンを平らに詰めます



平型の貯蔵用コンテナ



新聞紙を縦と横に敷きます



ミカンを6～7割詰めます

貯蔵箱に消毒剤が残存していると果実に付着してしまう可能性があるため、新聞紙等を敷いてからミカンを入れます。