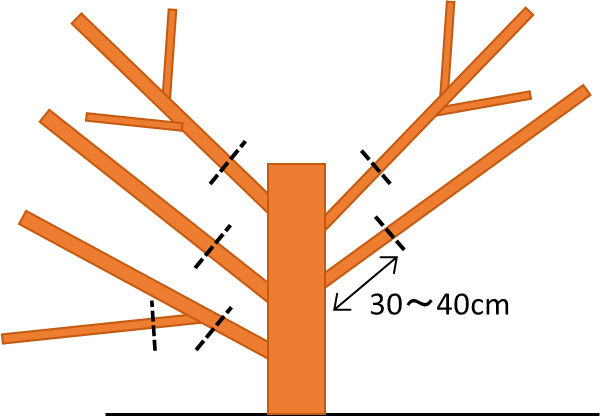
　ユーカリの収穫・調製について

東近江農業農村振興事務所農産普及課

**１．収穫について**

　①芽の先端部が固まった（赤みが無くなり緑色になった）枝から収穫していきます。

　　※おおよそですが、２ｍ以上に伸びた高い位置の枝は、芽が固まるのが下位の枝より遅れていますので注意してください。

　②主幹から伸びている側枝（=主枝）を切る場合は、主幹との分枝位置から30～40cm程度を残して収穫するようにしてください。

　③ほ場に水桶を用意し、収穫後は**直ちに**水に浸け水揚げを行うようにしてください。

　④品種別に見た収穫の順番は、寒さに弱い**「ポリアンセモス」「ブリッジシアナ」**は年内に収穫・出荷を終わらせられるよう、作業の段取りをお願いします。

**「銀世界」「グニー」「シルバードロップ」「パルブラ」**は低温に強いので、年明け後の出荷となりますが、気象庁等の長期予報を参考に収穫時期の判断をお願いします。

**２．調製について**

　①できるだけ、ほ場～農舎への移動中も水に浸けた状態で運んでください。

　②収穫した枝の長さごとに選別します。最終的に、80cm、70cm、60cm、50cm等のいずれかで揃えることを念頭に置いて分けていきます。

　③長いものから順に、80cm、70cm、60cm、50cm等のいずれかの規格に合うように切り枝長を調製（○cm＋5cm程度）し、切り口から10cm程度（手で握るところ）の葉は取り去ります。

④頂芽部の位置を揃え、10本を1束にして輪ゴムで結束し、裾を切りそろえます。

⑤水揚げは24時間以上、桶の水が減らなくなるまで行います。

　⇒収穫は集荷日の２日前までに行うようにしてください。

⑥水揚げが終了したらよく水を切り、箱詰めします。

※調製時の留意事項

　・害虫による食害痕やチョウ目の卵が付いていないか、よく確認してください。

・結束時、1つの束は1品種で括ってください（異品種の混和は不可）。

・同一品種であっても形質（葉の形や色）が異なるものはそれぞれ別にまとめて結束し、出荷箱も分けてください。

・枝物と１本物とは混合しないよう分けて結束してください。

収穫したらすぐに一度水に浸ける



箱詰めのイメージ

結束したユーカリ枝（左：枝物、右：１本物）

規格（長さ、枝物・1本物）ごとに選別