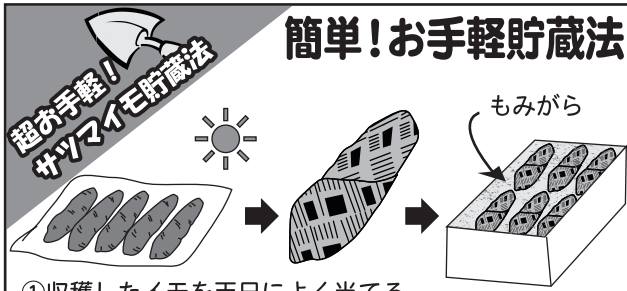


本紙はご自由にお持ち帰り下さい

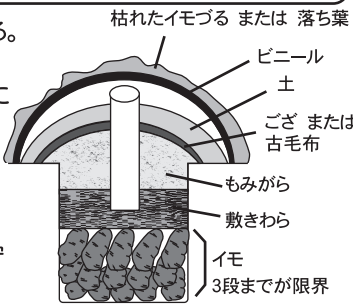


- 簡単!お手軽貯蔵法**
- ①収穫したイモを天日によく当てる。
 ②1本ずつ新聞紙にくるむ。
 ③発泡スチロールの中に横に並べ、隙間にもみがらを詰める。このときに無理に押し込むと圧迫されて腐ってしまう恐れがあるので注意する。

本格的な貯蔵法

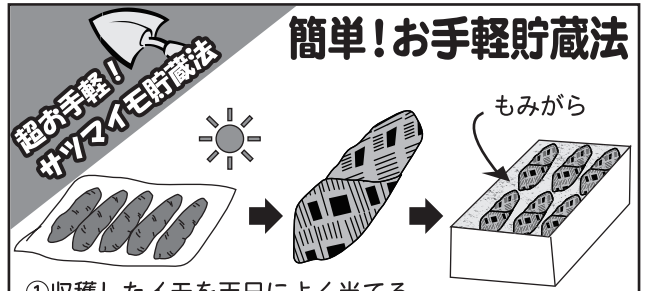
理想の貯蔵条件は、温度 15℃・湿度 100%の環境。これを再現できるのは「土の中」です。以下の手順でやってみましょう。

- ①地温 15℃まで穴を掘る。(深さ1mほどが目安。)
 ②右図のように下から順に穴に詰めていけば完成。
 ③4月くらいまで保存できる。貯蔵したイモが水浸しになると失敗するので、水が溜まらない環境で貯蔵することが重要。



4-2 カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

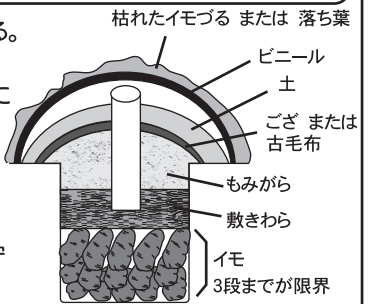


- 簡単!お手軽貯蔵法**
- ①収穫したイモを天日によく当てる。
 ②1本ずつ新聞紙にくるむ。
 ③発泡スチロールの中に横に並べ、隙間にもみがらを詰める。このときに無理に押し込むと圧迫されて腐ってしまう恐れがあるので注意する。

本格的な貯蔵法

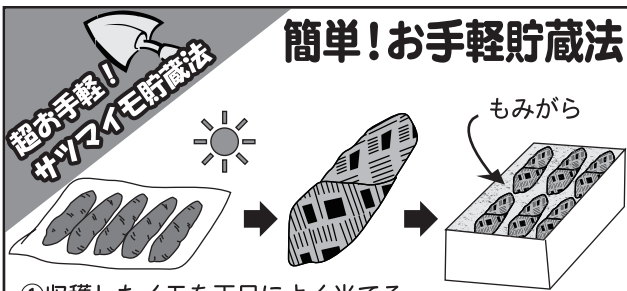
理想の貯蔵条件は、温度 15℃・湿度 100%の環境。これを再現できるのは「土の中」です。以下の手順でやってみましょう。

- ①地温 15℃まで穴を掘る。(深さ1mほどが目安。)
 ②右図のように下から順に穴に詰めていけば完成。
 ③4月くらいまで保存できる。貯蔵したイモが水浸しになると失敗するので、水が溜まらない環境で貯蔵することが重要。



4-2 カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

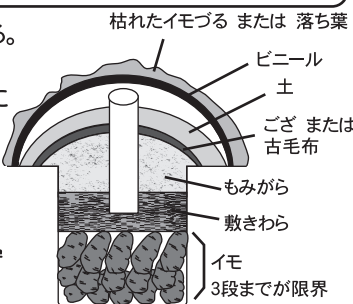


- 簡単!お手軽貯蔵法**
- ①収穫したイモを天日によく当てる。
 ②1本ずつ新聞紙にくるむ。
 ③発泡スチロールの中に横に並べ、隙間にもみがらを詰める。このときに無理に押し込むと圧迫されて腐ってしまう恐れがあるので注意する。

本格的な貯蔵法

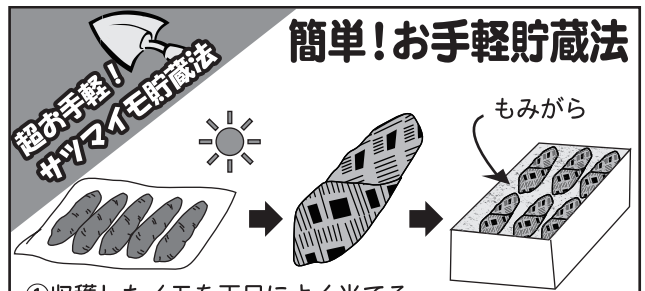
理想の貯蔵条件は、温度 15℃・湿度 100%の環境。これを再現できるのは「土の中」です。以下の手順でやってみましょう。

- ①地温 15℃まで穴を掘る。(深さ1mほどが目安。)
 ②右図のように下から順に穴に詰めていけば完成。
 ③4月くらいまで保存できる。貯蔵したイモが水浸しになると失敗するので、水が溜まらない環境で貯蔵することが重要。



4-2 カネコ種苗株式会社

本紙はご自由にお持ち帰り下さい

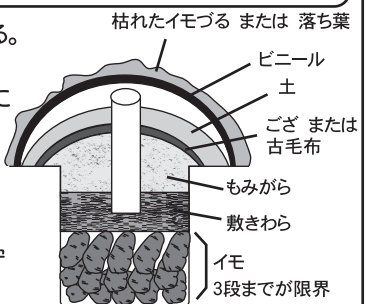


- 簡単!お手軽貯蔵法**
- ①収穫したイモを天日によく当てる。
 ②1本ずつ新聞紙にくるむ。
 ③発泡スチロールの中に横に並べ、隙間にもみがらを詰める。このときに無理に押し込むと圧迫されて腐ってしまう恐れがあるので注意する。

本格的な貯蔵法

理想の貯蔵条件は、温度 15℃・湿度 100%の環境。これを再現できるのは「土の中」です。以下の手順でやってみましょう。

- ①地温 15℃まで穴を掘る。(深さ1mほどが目安。)
 ②右図のように下から順に穴に詰めていけば完成。
 ③4月くらいまで保存できる。貯蔵したイモが水浸しになると失敗するので、水が溜まらない環境で貯蔵することが重要。



4-2 カネコ種苗株式会社