

バナナはこのままでは食べることができません！ 「追熟処理」を行ってください。



収穫後の緑色バナナ（追熟前）って、どんな味？

A: 里芋の甘味を抜いたような味がします。そのまま放置すると、皮は若干黄色になりますが甘くないです。

おいしく食べるために注意すること

- ✓ 追熟前のバナナを物にぶついたり、落としたりすると表面が茶色になってしまいます。優しく♪
- ✓ 直射日光下での追熟処理や保管は避けてください。（適温：15-23℃）
- ✓ たくさん収穫できたら、日にちを空けて、「追熟処理」を行ってください。1度に行くと「バナナ祭り」になります。

収穫後の緑色バナナ（追熟前）の保存方法

乾燥防止に新聞紙に包んで、15-23℃のお部屋で7日ほど日持ちします。

「追熟処理」方法

<用意するもの>

- ① 15度～23度のお部屋
- ② 「熟れごろ」（追熟剤）
- ③ ビニール袋（バナナが入る大きさ）

追熟剤

1袋 150円
1個で5kgまで



<冷蔵庫保存について>

完熟していないバナナをそのまま冷蔵庫に入れると低温障害を起こして、皮が黒くなります。黒くなくても実は熟さなく甘みが増しません。

追熟し全体が黄色くなった後であれば入れて大丈夫です。



1

15度～23度のお部屋を用意します。（エアコン等）。

24℃を少しでも超えると高温障害でバナナが溶けます。また14℃以下では低温障害が発生しバナナが黒くなり、甘くなりません。

4

24時間経ちましたら、まだ黄色になっていなくても、ビニール袋からバナナを外に出して新聞紙で包んでください。

※36時間以上袋に入れ続けると呼吸により窒息し腐敗してしまいます。



5

新聞で包んだ状態で3～5日くらい、そのまま15℃～23℃のお部屋置いて触って柔らかくなる、又は黄色になったら食べごろになります。

※約12時間ごとに中の様子を見てください。

2

バナナをビニール袋に入れてください。



3

「熟れごろ」の口をはさみ等で開けるもしくは袋に針で5か所ほど開けて、②のバナナが入っているビニール袋に入れ、口を閉じてください。（密封状態！）

「熟れごろ」ははさみ等で開けると、どンドンガスが放出されてしまうので1分以内にこの処理を完了してください。



バナナの食べごろ

完熟



全体にシュガースポット（黒点）が出たら完熟。とっても甘くモチっと食感です。

全体が黄色になると、酸味と甘みのバランスがよいです。

