

‘さがほのか’はクラウン部の局所温度制御で2月までに増収し3月以降の糖度が上昇する					
[要約] イチゴ ‘さがほのか’は <u>クラウン部の局所温度制御</u> によって高単価な2月までに約3割増収する。また、3月以降の <u>果実糖度</u> が上昇する。					
上場営農センター・研究部・畑作経営研究担当				連絡先	0955-82-1930 uwabaeinouenta@pref.saga.lg.jp
部会名	上場営農	専門	栽培	対象	イチゴ

[背景・ねらい]

イチゴのパッケージセンターを活用し農家所得の向上を図るためには、出荷時期の拡大や増収技術の確立が求められている。そこで、‘さがほのか’を用いてクラウン部の局所温度制御による定植時期毎（9月上旬、中旬、下旬）の増収効果と品質に及ぼす影響について明らかにする。

[成果の内容・特徴]

- 9月上中旬に定植しクラウン部の局所温度制御を行うことで、高単価な2月までの収穫果数が増加し、2月までに約3割増収する。さらに、慣行（9月下旬定植無制御）に比べて約4割増収する（図1、データ略）。
- 9月下旬定植では、温暖化等によってハウス内気温が高く第1次腋花房の花芽分化が遅れる場合に、局所温度制御による2月までの増収効果は高くなる（図1）。
- 各定植時期において定植直後から局所温度制御を行うことで、3月以降の果実糖度（Brix%）が約0.5%上昇する（図2、データ略）。
- クラウン部の局所温度制御による増収および糖度上昇効果は現地（唐津市鎮西町）でも同様に認められる（データ略）。

[成果の活用面・留意点]

- 局所温度制御の概要と導入に当たっては、平成24年佐賀県研究成果情報および当センターHP（https://www.pref.saga.lg.jp/web/shigoto/_1075/_32933/ns-nousisetu/uwabaeinou/manual.html）を参考とする。
- この技術は高設栽培に適用できる。土耕栽培については未検討である。
- 局所温度制御は18～22℃の冷温水を定植後から2連チューブに循環させ、クラウン部を20℃程度に制御した。冷温水は第1次腋花房の花芽分化後に18℃から22℃に、地温が20℃以上（3月以降）になれば22℃から18℃に切り替える。
- クラウン部の局所温度制御によって定植後から生育が促進され、生育後半に株疲れを生じる恐れがあるので、草勢に合わせた追肥を行う。

[具体的データ]

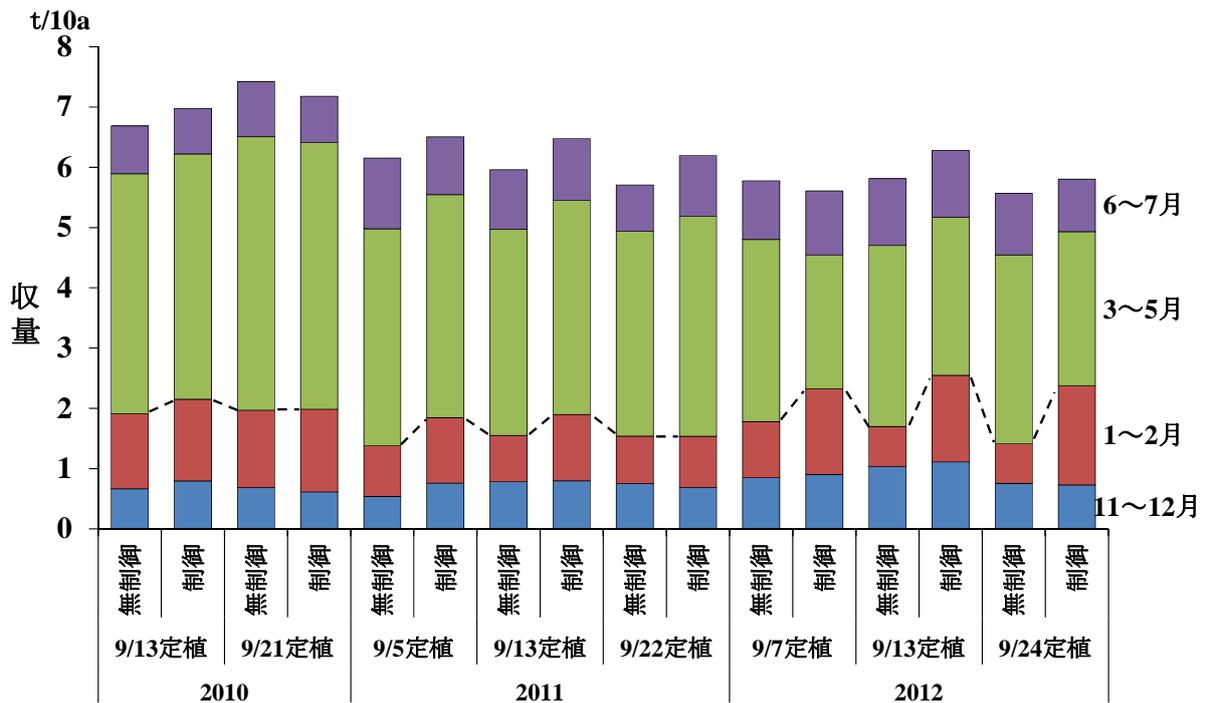


図1 クラウン部の局所温度制御で11~2月に増収

※経済連培土の高設栽培, 白マルチ(厚さ0.025mm)

※商品果は8g未満と奇形果を除いた果実

※収穫終了は7月31日

※天井ビニルは, 2010年は10月22日, 2011年は10月17日, 2012年は定植前に被覆

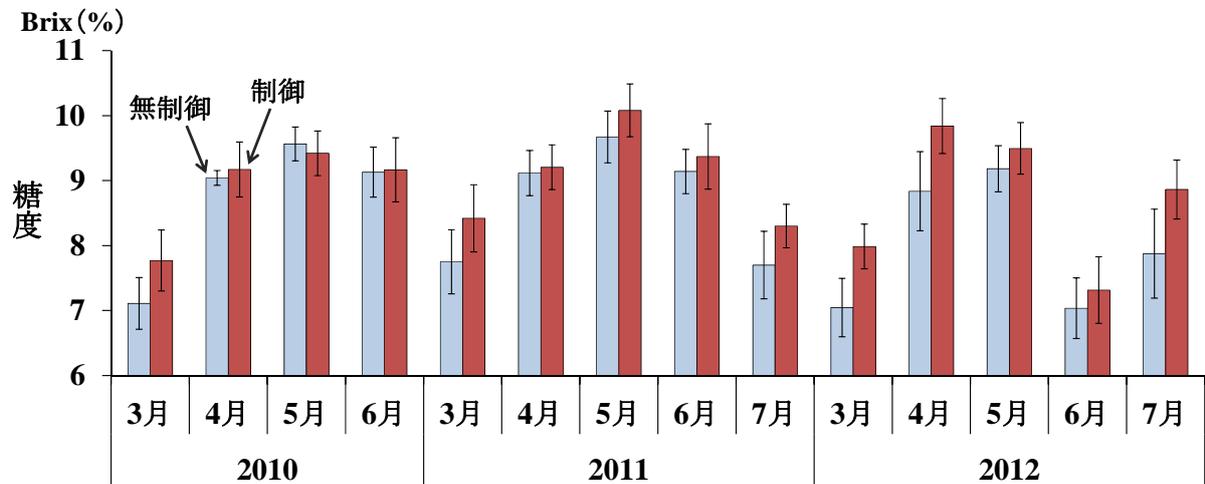


図2 クラウン部の局所温度制御で3月以降の果実糖度が上昇

※HORIBA 日園連 酸糖度分析装置 NH-2000を使用

※各年ともに9月13日定植

※エラーバーは95%信頼区間

[その他]

研究課題名: パッケージセンター活用と局所環境制御技術を駆使した大規模高収益イチゴ経営モデルの構築

予算区分: 県単

研究期間: 2010年~2012年

研究担当者: 大坪竜太、石橋哲也、浦田貴子、富永 慧、中山敏文

発表論文等: 園芸学研究 第10~12巻 別冊2、第21号園芸学会九州支部研究集録