

生食用ばれいしょ栽培の課題と改善への取組

～品種比較と腐敗要因の検討～

1 課題の背景とねらい

ＪＡ市原市姉崎蔬菜組合では、だいこんの裏作としてばれいしょの作付面積が増加しています。しかし、令和６年産では収穫後のばれいしょに腐敗が多発し、出荷ロスが増加して問題となりました。腐敗の原因として、風乾時の高温多湿、収穫の遅れ、梅雨時期の過湿による疫病等の発生が考えられますが、具体的な原因が特定されていません。また、現在の主力品種「とうや」は品質が安定しており、広く栽培されていますが、北海道での種芋の作柄不良により、今後入手が困難になる可能性があるため、代替品種の選定が課題となっています。

そこで、腐敗の原因を調査し、適切な対策を講じることで出荷量の向上を図るとともに、品種比較試験を通じて、「とうや」に代わる品種を選定することを目指し、普及活動を実施しました。

2 普及活動の経過・結果

(1) 腐敗の原因調査と対策の実践

４月８日に先進地事例として、生食用の「とうや」を栽培しているＪＡなめがたしおさい生産部会を視察しました。この視察には、ＪＡや県関係者など５名が参加し、ほ場の見学や栽培体系、出荷・保管方法についてヒアリングを行いました。視察を通じて、腐敗の対策として①防除の徹底、②適期収穫、③収穫後の乾燥方法の改善の３点が重要であることが明らかになりました。

後日、組合員に視察の報告を行った結果、今作から消毒回数を増やし、風乾機「空っ風君」のデモ機を導入して、これらの効果を検証することが決まりました。「空っ風君」は、写真２のようにコンテナを積み上げた上にブルーシートをかぶせ、ファンで空気を吸い出すことで、横から乾いた空気が入り、約１日で内部のばれいしょまで乾燥させることができます。

この取組の結果、病害虫や腐敗によるロスが減少し、出荷量は昨年の３万



写真１ 視察先の部会長へのヒアリングの様子

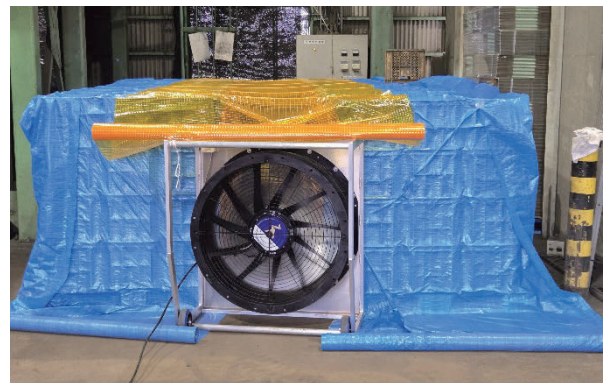


写真２ 風乾機設置の様子

ケースから今年は5万7千ケースと約2倍弱に増加しました。さらに、来年度は消毒の徹底を継続するとともに、風乾機を2台導入する計画が進められています。

(2)「とうや」に代わる品種選定

「とうや」の種芋が入手困難になった場合に備え、「とうや」、「キタアカリ」、「きたかむい」、「メイクイン」の4品種で品種比較試験を行いました。結果、出芽率は「とうや」と「キタアカリ」が100%と高く、「メイクイン」が84%と低めでした。また、6月12日、7月10日の2回に分けて実施した収穫調査では、総重量、平均重量が最も安定していたのは「とうや」、次いで「メイクイン」でした。更に、「とうや」と「きたかむい」は、「キタアカリ」や「メイクイン」に比べてA品率が高いことが確認されました。収穫物を組合員に見てもらい、品質について評価した結果についても、慣行品種の「とうや」が総合的に優れているという結果でした。一方で、組合員からは「『きたかむい』の品質は『とうや』に似て良いが、肥大性が高いので、減肥すれば『とうや』に近づけることができるかもしれない。」という声もありました。



写真3 品種比較試験ほ場の様子

現時点では「とうや」を上回る品種は選定できませんでしたが、栽培条件の調整や栽培管理技術の最適化により、「きたかむい」等の品種が代替品種として活用できる可能性が期待されました。

3 今後の課題

今年度は先進事例視察により腐敗減少に繋がる栽培管理技術を学び、品種比較試験では、「とうや」に代わる品種の検討を行いました。

今後は、ばれいしょの栽培面積がさらに拡大することが見込まれるため、機械を活用した植付け・消毒・収穫作業の省力化や、栽培管理技術と収穫後の乾燥技術の改善を通じて、品質の安定化に向けた支援を行っていきます。

4 担当者 市原グループ

5 協力機関 市原市、JA市原市