

九州沖縄農研のうごき

平成26年度 九州沖縄地域マッチングフォーラム開催報告

- 新品種・新技術で勝ち抜く攻めの農業 -

(参考 URL http://www.naro.affrc.go.jp/publicity_report/pr_report/laboratory/karc/054035.html)

九州沖縄地域マッチングフォーラムを9月3日(水曜日)に福岡県福岡市の九州大学医学部百年講堂大ホールで開催しました。マッチングフォーラムは全国の8地域で開催されています。九州沖縄地域では、新たな需要創出のための品種開発や販路拡大、農産物の競争力強化等から、本年度は「新品種・新技術で勝ち抜く攻めの農業」をテーマに開催しました。

とりあげた研究成果は、日本初のラーメン用小麦「ラー麦」の開発、やっかいなイネ科雑草「スズメノテッポウ」の効果的な防除、イチゴの省エネ安定生産につながる低コスト温度制御技術、青果物の鮮度保持輸送技術、の4つです。

ラーメン用小麦「ラー麦」は、北海道に次ぐ小麦生産県の福岡県で開発した硬質小麦です。品種開発に取り組んだ経緯や背景、ねらいなどが紹介され、明確な目標と技術的な裏付けの重要性とともに、普及では関係者の取組が大切なポイントになっていました。実需者や生産者が「少しでも良いものを作りたい」というお互いの努力、さらには福岡県で取り組んだキャンペーン等が普及の追い風となったようで、関係する方々のさらに良いものを作るための努力は現在も引き続き行われていることが紹介されました。

イネ科雑草「スズメノテッポウ」では、新しい防除法について発表がありました。近年、従来の除草剤が効かない「スズメノテッポウ」が繁茂している麦畑があり、大幅な減収やタンパク含量の減少、さらには生産意欲の低下等にもつながっています。そこで、スズメノテッポウの生態的特性を利用し、耕種的方法を組み合わせた新しい防除技術が開発されました。当初、その方法で雑草を減らせるのか、という疑問も生産者にあったようですが、現地の実証試験で効果が明らかになり、普及しはじめているそうです。現地圃場での実証も生産者が新しい技術を導入する重要なポイントです。

イチゴの低コスト温度制御技術は、株もと(クラウン部分)だけ温度制御することで燃料代を節約しながら早出しや収穫量の平準化と増収をねらう技術です。近

年、原油価格が高騰し、施設で生産するイチゴ栽培でも燃料代が問題になっていることから活用の期待される技術です。冷温水器と2連チューブによる温度制御が基本的な部分ですが、熱源は複数のタイプが開発されており、導入施設や立地条件にあわせて低コスト化も可能です。導入した生産者によると、早期収量の増加と収穫作業の平準化に効果があるとのことでした。また、従来の栽培法と低コスト温度制御技術の組み合わせにより、収穫作業時期の分散も期待できるとのことでした。初期導入費用と2連チューブの設置労力が課題になっていますが、低コスト化でさらに普及するものと思います。

青果物の鮮度保持輸送では、福岡県で開発したイチジク品種「とよみつひめ」の事例が紹介されました。カビが発生しやすく、傷みやすいイチジク果実の輸送には高い技術が要求されます。そのため、カビが発生しないような光殺菌の方法、輸送中に果実が傷つかないような資材の開発について発表がありました。光殺菌や輸送資材など、コストや手間はかかるが、ロスが少なく、販売価格も期待できるのでトータルとしてプラスになっているとのことです。イチゴの輸送や海外輸出での活用も検討されているとのことでした。

なお、フォーラムの発表要旨集は上記のURLにありますのでご利用下さい。



発表者と会場での意見交換(総合討論)

九州沖縄農業研究センター

ニュース No.49

平成26年10月28日発行

編集・発行

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構
九州沖縄農業研究センター広報普及室

〒861-1192 熊本県合志市須屋 2421

TEL.096-242-7780,7530 FAX.096-249-1002

公式ウェブサイト <http://www.naro.affrc.go.jp/karc/>