

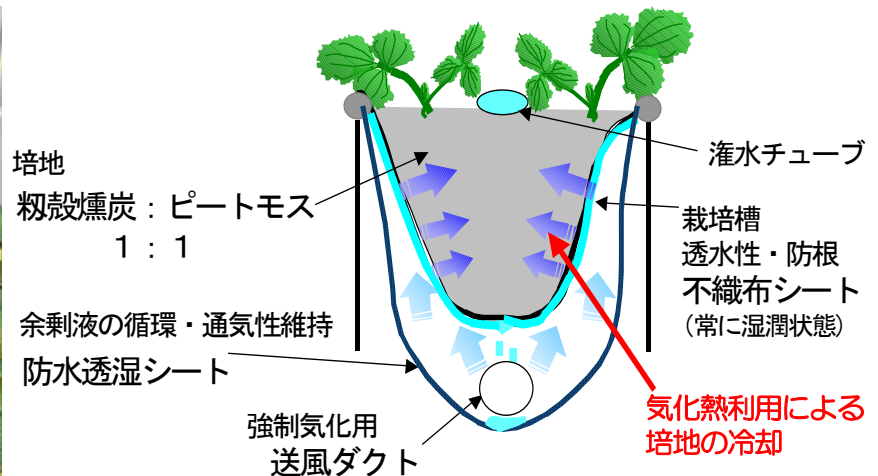
野菜だより(2) 気化熱でイチゴの熱さまし

— 綾部研究拠点 —

ふつうのイチゴ作りは、しゃがんでの作業なので体がきつく、手間もかかりますが、最近ハウスで作業台感覚で仕事のできる高設の促成栽培が増えてきました。ただ、このやり方では、イチゴの株全体が宙に浮いているので、残暑がまだまだ厳しい秋口に植え付けると、日差しによって株の温度が上がってしまいます。すると、12月から5月まで続く収穫期のうち、果実が主枝の先につく12月の収穫(第1果房の収穫)はいいのですが、第2果房になるはずの側枝部分の花つきが遅れて、1月頃に収穫の中休みができてしまいます。そこで、夏の暑い日の打ち水と同じしくみを利用して、水やりで余った水が株下にしみ出てくるところに風をあてて、イチゴを根の部分から冷まして花が遅れないようにします。こうして、12月から途切れなく収穫できるよう装置を改良中です。



高設栽培イチゴ
作業のしやすい高さにあるのでシニア世代でも楽々



風を送って気化熱で温度を下げる方式(改良中)
省エネ・省コストなので中山間小規模向きです