

イチゴ「ゆめのか」の間欠冷蔵処理による早進化技術

暗黒低温処理と比べ年内収量は同等以上

農業技術

プリズム

長崎県で栽培面積が拡大しているイチゴ「ゆめのか」。高単

		8月						9月									
		26日	27日	28日	29日	30日	31日	1日	2日	3日	4日	5日	6日	7日	8日	9日	10日
間欠冷蔵	表処理																
	裏処理																
暗黒低温処理																	

冷蔵施設入庫

価で取引される年内収量を増やすため、現在、大型冷蔵施設に苗を入れて花芽分化を早める暗黒低温処理を行っている

が、さらに栽培面積が拡大すると、冷蔵施設の不足が懸念されます。

そこで、径10・5センチ、9センチ、7・5センチ、6センチのポットで育苗した「ゆめのか」の苗を使い、冷蔵施設で倍量の苗が処理できる間欠冷蔵処理について試験しました。

間欠冷蔵処理とは、苗を2組に分け（1組を表処理、もう1組を裏処理と呼びます）15度の冷蔵庫で3日間冷蔵し、同じ日数だけ育苗圃（ほ）に戻すというサイクルを2、3回繰り返す処理です。

表処理を8月26日から3日×3回、裏処理を8月29日から3日×2回処理し、一般的な暗黒低温処理と同日の9月10日に定植しました（図）。

その結果、全てのポット径の表処理と裏処理で、収穫開始日が暗黒低温処理と同等、年内収量では同等以上となり、また、同処理間ではポット径が大きいほど収量が多くなる傾向となりました。

間欠冷蔵処理は、苗の出し入れに労力を要することから、大型冷蔵施設ではなく、農家が所有する予冷施設での処理を想定しています。

（長崎県農林技術開発センタ
野菜研究室 松本尚之）

（2015年）