

(別紙様式 2)

普及指導員調査研究報告書

課題名：集落営農法人への土地利用型野菜の定着
(除湿乾燥機を利用したたまねぎの貯蔵について)

長門農林事務所農業部 担当者氏名：中村誠司、金重英昭

<活動事例の要旨>

(農)河原が導入した除湿乾燥機の効果的な利用方法に係る評価・検証を通じ、法人におけるたまねぎの生産拡大に向けた取組を支援するとともに、今後の長門地域における安定的な長期出荷体系の導入に向けた資とした。

1 普及活動の課題・目標

- (1) 管内では、平成 22 年以降の関係機関が一体となった集落営農法人に対するたまねぎの作付推進を通じ、法人によっては、経営の複合化の一環として、たまねぎ作が着実に定着しつつある。
- (2) 中でも(農)河原は、たまねぎの生産拡大に向け積極的に取組む法人の一つであり、昨年度、貯蔵用たまねぎの貯蔵性向上及び貯蔵期間の延長を図るため、収穫後の乾燥・貯蔵体系において、新たに除湿乾燥機(施設)を整備し、生産体制の強化を図った。
- (3) 農林事務所では、(農)河原が導入した除湿乾燥機の効果的な利用方法に係る評価・検証を通じ、法人におけるたまねぎの生産拡大に向けた取組を支援するとともに、今後の長門地域における安定的な出荷体系の導入に向けた資とすることとした。

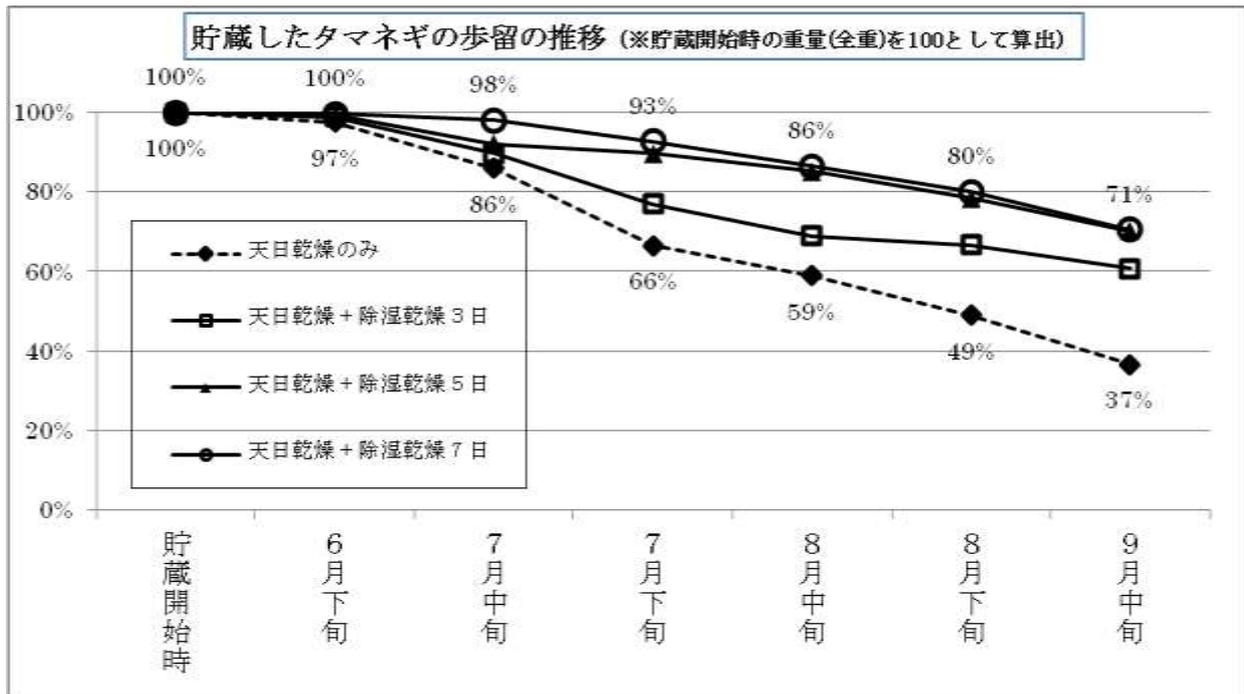
2 普及活動の内容

- (1) 法人との協議を通じ、(農)河原においては、9月末まで見込める需要に対応するため、除湿乾燥機(施設)を活用し、これまでよりも約1ヶ月間出荷期間を延長したいとの意向等を把握した。
- (2) 法人の意向等を受け、農林事務所では、除湿乾燥機の効果的な利用方法の確立に向け、タマネギ収穫後の乾燥・貯蔵体系における除湿乾燥機を利用した効果的な乾燥方法について評価・検証することとした。
- (3) 評価・検証にあたっては、除湿乾燥機を整備した(農)河原において、除湿乾燥機利用後のたまねぎの貯蔵性を収穫後の6月から目標とする9月まで半月ごとに調査した。
- (4) 供試品種はもみじ3号(貯蔵用たまねぎ)とし、収穫後にはほ場で天日乾燥した後に除湿乾燥する体系について、その効果と必要な除湿乾燥期間を検証した。
- (5) なお、管内においては、これまで除湿乾燥機(施設)の整備事例がなかったこと等を踏まえ、(農)河原における取組をモデル事例と位置づけ、長門大津地区農業法人連絡協議会の園芸部会で他のたまねぎを生産する法人に対しても情報を提供し、他法人への普及を図ることとした。

<試験区>

試験区	内容
1-①	収穫 → 天日乾燥 → 除湿乾燥3日 → 貯蔵
1-②	収穫 → 天日乾燥 → 除湿乾燥5日 → 貯蔵
1-③	収穫 → 天日乾燥 → 除湿乾燥7日 → 貯蔵
対照区(慣行)	収穫 → 天日乾燥 → 貯蔵

<試験結果>



◇ 収穫後の乾燥方法は、ほ場での天日乾燥のみよりも、ほ場で天日乾燥した後除湿乾燥させる方が貯蔵体系上有効であった。また、出荷を9月中旬頃までと想定すると、最低5日程度は除湿乾燥期間が必要と考えられた。

3 普及活動の成果

- (1) 評価・検証結果は取りまとめ後、(農)河原に説明し、次年度以降はこの評価・検証結果に基づいた乾燥・貯蔵体系で9月までの長期出荷を実施することとなった。
- (2) 長門大津地区農業法人連絡協議会園芸部会で他のたまねぎを生産する法人に対しても情報を提供し、他法人への普及を図った。

4 今後の普及活動に向けて

- (1) このたび得られた実証結果については、次年度以降、(農)河原において活用されることとなったものの、貯蔵施設の環境改善等を通じて、さらに貯蔵性を向上させ、目標とする時期における出荷量の拡大をさせることが可能と見込まれることから、改めて法人と連携し、収穫後の乾燥・貯蔵体系の改善に努めたい。
- (2) 現在、管内では、たまねぎの生産拡大に向け、機械利用に係る法人間連携が長門大津地区農業法人連絡協議会園芸部会において行われており、この地域における仕組みを活かしつつ、このたび得られた実証結果等を踏まえ、新たに(農)河原と他法人との間での除湿乾燥機(施設)の共同利用化に係る方策について検討し、産地としての生産体制の強化を推進したい。