



ジネンジョの省力的多収技術を開発

— 地域特産品の安定供給に貢献します —

開発の背景・ニーズ

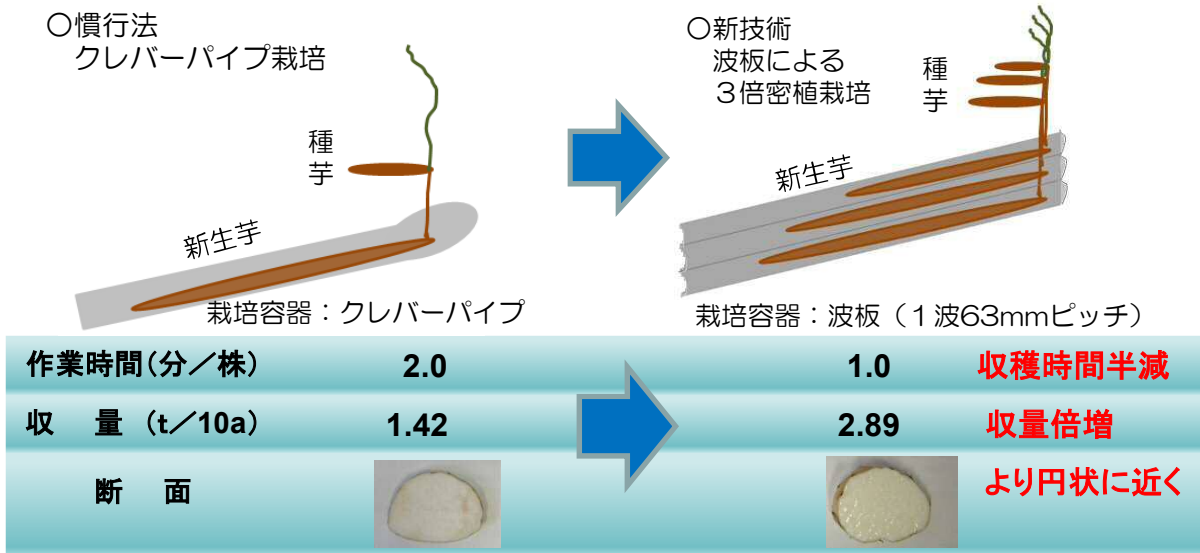
ジネンジョは数少ない日本原産の野菜です。栄養豊富で、「とろろ」など伝統食のほか、漢方薬にも使用されています。愛知県の中山間地域では特産品としての価値が高いだけでなく、各地で「じねんじょ祭り」が開催されるなど、観光資源として地域活性化にも利用されています。一方で、生産者の高齢化に伴い、生産量が年々低下してきています。産地の維持・発展には、作業労力の軽減と収益性の向上によって既存生産者の経営を持続させるとともに、新規生産者を増やすことが必要です。そこで、省力的で多収となる技術の開発に取り組みました。

成果の内容

ジネンジョ栽培では、栽培容器にクレバーパイプや波板などが使われています。このたび、通常使用される「波板」(32mmピッチ)より大きな波の「波板」(63mmピッチ)を利用し、通常の3倍に密植栽培することで、省力的で多収となる技術を開発しました。

新技術の特徴は、

- (1) 省力的：1本あたり収穫時間が半減します。
- (2) 多収：単位面積あたり収量が倍増します。
- (3) 品質向上：芋の表皮がきれいで、芋の断面が円状に近く、外観品質に優れます。



愛知県農業への貢献

本成果の利用により作業の省力化と同時に、単位面積あたりの収量が大幅に増加し、収益性が改善され、東海一のジネンジョ生産県である愛知県のブランド品種「稲武2号」(登録商標「夢とろろ」)が維持・強化されます。また、健康食品や地域特産品を求める消費者ニーズに対応して、ジネンジョの安定供給に貢献できます。

今後、ジネンジョのさらなる供給力向上のため、種苗の多量生産技術の確立を進めていきます。