

ハウスを利用した次郎柿の抑制栽培の取組

～保温で収穫時期を後退、ヘタまで紅葉させる完熟果実への試み～

長崎晋作（東三河農林水産事務所農業改良普及課）

【平成22年5月27日掲載】

【要約】

JA豊橋ハウス柿部会では、重油の高騰に伴い次郎柿の加温によるハウス栽培が減少したため、そのハウスを活用した抑制栽培の試みが始まった。10月中旬から保温を行う「抑制栽培」は収穫期が12月となる産地で最も遅い作型である。着果期間を長くすることで樹上完熟し『ヘタまで紅葉』する果実は、糖度が高く、食味は抜群、見た目もすこぶるよく仕上がる。早取りによる食味低下や障害果の混入がないため、安定した品質も保証できている。試験的な栽培を始めて4年、今では生産者が自信を持って送り出す「極上スイーツ」となっている。一方、消費サイドへのPRはまだ始まったばかりである。生産者は出荷箱に自作のリーフレットと、鮮紅色や黄色に紅葉したきれいなカキの葉(まさに思いをストレートに伝えるリーフレット)1枚を入れ、情報発信ときっかけづくりを行っている(写真1)。



写真1 リーフレット

1 はじめに

当普及課管内のカキ栽培は「次郎柿」がその8割以上を占め、10月中旬～11月中旬に収穫期を迎える。それを挟む形で、前に、加温によるハウス栽培の「次郎柿」、「西村早生」、「早秋」、後ろに「富有」、「陽豊」等の収穫がある。

しかし近年、重油の高騰に伴い加温による「次郎柿」の栽培面積が減少したため、そのハウスを使った抑制栽培の試みが始まっている(写真2)。



写真2 ハウス内の次郎柿

2 抑制栽培の目的

カキは温度が高いと着色がほとんど進行しないため、秋にハウスのビニールを締め切り保温を行うことで収穫期を後退させることが出来る。産地では11月中旬には主力品種の「次郎柿」が、11月下旬には「富有」、「陽豊」の収穫がほぼ終了するため、抑制栽培による12月以降の出荷により、作期の分散、年末需要への対応が可能となる。

12月は貯蔵ものを除き、カキが売り場から品薄になる。そこで比較的、単価が安定し、年末需要が期待できる抑制栽培に取り組む生産が少しずつ増えている。

3 甘い樹上完熟

初冬、保温により収穫期を延ばした果実は樹上で完熟する。葉は風雨から守られ鮮やかに紅葉し、それまで考えられなかった『ヘタまで赤く着色』した果実は、糖度が高く食味は抜群となり、見た目もすこぶるよく仕上がる(写真3)。

早取りによる食味低下や障害果の混入がないため、安定した品質も保証でき、平成18年から試験的な栽培を始めて4年目となり、今では生産者が自信を持って送り出す「極上スイーツ」となっている。



写真3 ヘタまで色づくカキ

4 甘くない販路確保

この抑制栽培(樹上完熟)の試みは、消費・流通サイドから求められた結果の商品開発ではなく、生産サイドの提案である。そのためPRと消費サイドの理解、しいては価値観の共有が必要になる。今はその途上であり、現状は、ビニール代等を考えれば、決して満足のいく単価での取引が行われているわけではない。

そのため、少しでも消費サイドの理解を得るよう生産者は出荷箱に独自に作ったリーフレットと、鮮紅色に着色したカキの葉1枚を入れている(写真4)。平成21年は大阪の流通関係者との取組で、抑制「次郎柿」のPRを行った。平成22年は子供に熊の着ぐるみを着せ「冬眠前の自然のご馳走」と銘打って新たなリーフレットを作ると意気込んでいる。



写真4 カキの紅葉

5 翌年への影響

抑制栽培は、収穫時期が1か月~1か月半ほど遅くなるため、翌年への影響が懸念される。今のところ加温栽培のような着花不足、樹勢低下等は見られていない。基本的に露地と同じ生育(発芽期、開花期等)に加え、葉が風雨から守られ、落葉期も収穫と同じように遅くなるためと考えられる。

6 おわりに

次郎柿の抑制栽培はもともと重油高騰という逆風の中から生み出された栽培方法であるため、現時点では、全てが必ずしも良い方向に向かっている訳ではない。しかし「今あるもの」をうまく利用して、新たな商品を生み出したことの意義は大きい。今後は、消費サイドに受け入れられ、生産、流通、消費それぞれが納得出来る商材になるよう支援を行っていく。