

令和2年度農業後継者特別支援事業

事業主体名 鹿児島県立農業大学校農学部野菜科

1 目的

ミニトマトおよびトマトは糖度の高いものほど付加価値が付き有利販売ができる。糖度をあげるための栽培管理として灌水量の制限する方法があるが、水分ストレスによる果実肥大への影響や生理障害などの問題がある。県立鶴翔高校の取り組みとして、地域の廃棄ウニと糖蜜等を発酵させた有機発酵液をはくさい、メロン、稲の栽培に使用し、収量や糖度の改善が実証されている。そこで、県内の有用資源である廃糖蜜や廃魚部を用いた有機発酵液の施用が果実の品質に及ぼす影響について調査する。

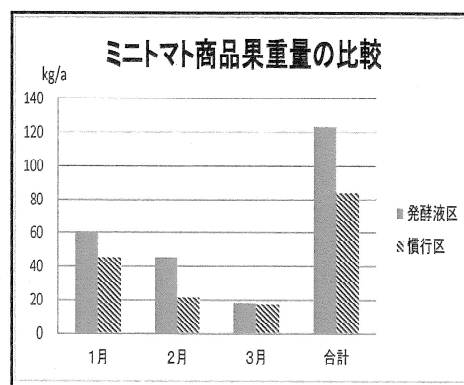
2 実施状況

(1)ミニトマト栽培での発酵液施用の実施

廃糖蜜やブラックバス等を原材料に作成した発酵液を12月下旬から9日おきに施用し、収量および糖度の調査を行った。

1月～3月の商品果重量は、発酵液施用区が123kg/a、慣行区は84kg/aであり、発酵液区が高かった。

糖度は、発酵液区が9～11度、慣行区が7～9度であり、発酵液区が高かった。



(2)トマト栽培での発酵液施用の実施

12月中旬から9日おきに施用し、収量および糖度の調査を行った。

商品化重量は発酵液区が慣行区の2.5倍であったが、定植時期が異なるため発酵液施用による増収効果は判然としなかった。

1～3月の糖度は両区とも4～5度であり、発酵液施用による糖度上昇は判然としなかった。

ミニトマトの糖度の推移

	2月10日	2月26日	3月5日
発酵液区	9.0	11.0	10.0
慣行区	7.0	9.0	8.8

3 今後の課題、取り組み

定植時期およびほ場等条件を揃えた上での施用効果の検討