

アイスプラントの成長点数が収穫量・品質に与える影響

岡村 裕一（現高知県安芸農業振興センター）

エンドユーザーの求める商品に近づけるため、成長点数、収穫サイズを変えて比較した。収穫物1個当たりの重量が違っていても収穫物の品質、収量に大差はなかった。

1. 目的

アイスプラントは高知県内でも小面積で栽培され、直販所や量販店で販売されるようになった。しかし、アイスプラントの特徴である塩味や食感が感じられないものが販売されているケースもある。また、業務需要ではオードブルやケーキに使いやすい、小葉で肉厚な物が求められている。そこで、初期から小葉で肉厚、品質の揃ったアイスプラントの生産につなげるための知見を得るとともに、県内栽培農家の栽培技術の向上の一助として検討した。

2. 内容

アイスプラント1側枝あたりに残す成長点数を5、4、2とし、従来の成長点数を2残す栽培では8cm以上で収穫。成長点数5、4残す栽培では5cm以上を収穫し、側枝のサイズや収穫量を比較した。また、食感に影響がある葉の厚さや、ブラッターセル（塩囊細胞（えんのうさいぼう）で表面にある塩類を貯蔵しておく細胞）等についても比較した。

3. 方法

栽培概要

- ・定植 平成24年11月5日
- ・栽植密度 株間30cm×条間28cm
- ・ベッド スーパー dren ベッド
- ・温度設定 最低気温3℃で加温 昼間15℃以上で換気を行った。
- ・培地 バークたい肥
- ・区の構成
 - 1区：1側枝の成長点数5
 - 2区：1側枝の成長点数4

3区：1側枝の成長点数2

とし、各区4株について調査した。

- ・施肥 山崎トマト処方1単位液肥施用
- ・海洋深層水の施用は塩分濃度で150Mmを基準に施用
- ・調査期間 平成24年12月6日～平成25年3月21日で1週間ごとに行った。

4. 結果及び考察

収穫は1区が成長点数を5残して、側枝の先端からの長さが5cm以上になったもの、2区は成長点数を4残して、側枝の先端からの長さが5cm以上になったもの、3区は成長点数を2残して、側枝の先端からの長さが8cm以上の大きさになったものを収穫した。図1の収穫量は3区が6635gと多くなり、1区が6190gと少なくなりその差は445gであった。また、図2の収穫個数では1区345個、2区326個、3区220個となった。図6の収穫1個あたりの平均重量は、1区17.9g、2区19.2g、3区30.1gであった。特に1月頃までは成長が早く、収穫が毎日でないため、各区とも収穫物の大きさにばらつきがあった。図3の葉の厚さは、各区とも大きな差はなく収穫開始から徐々に厚くなる傾向を示し、3月末では2.5mmを超えた。図4の最大葉の縦径・横径は、3区が翌年の2月ごろまで大きく推移したが、その後は各区とも差がなくなった。各区とも収穫初期が大きく栽培日数が進むにつれて小さくなる傾向となった。図5のブラッターセルは1月中旬になると1.5mmを超える高さのものが多くなった。

成長点数と収穫サイズ（5cm、8cm）は組み合わせを変えて検討が必要である。また、個人的な感想として、1月中旬以降のものが、見た目や

食感がよく商品価値は高いと思われた。

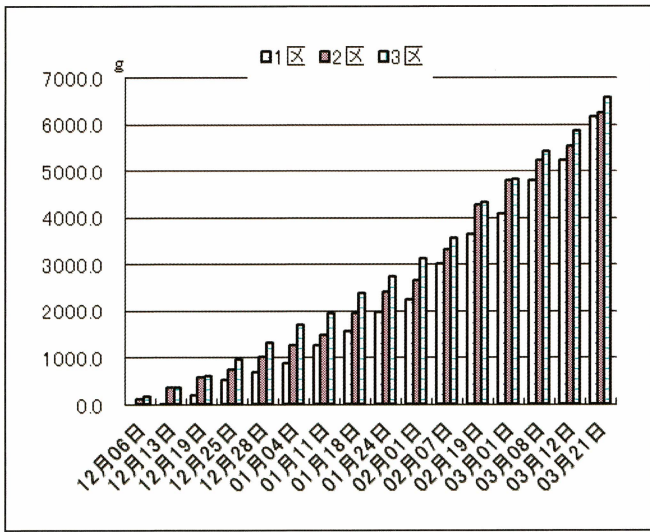


図1 収量累計 (4株)

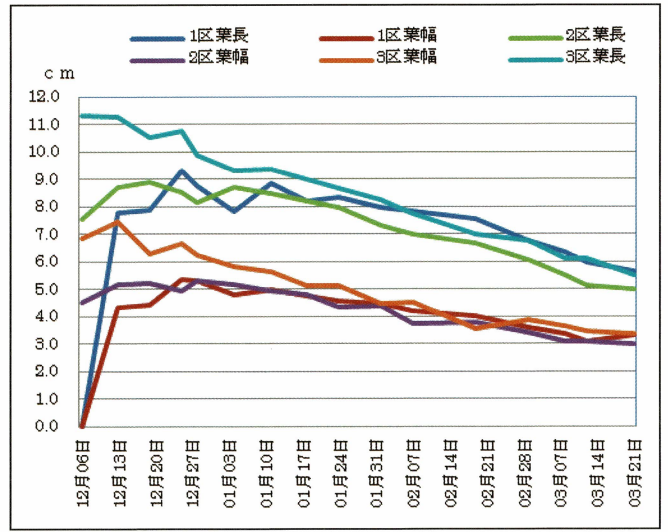


図4 収穫物の最大葉の大きさの推移

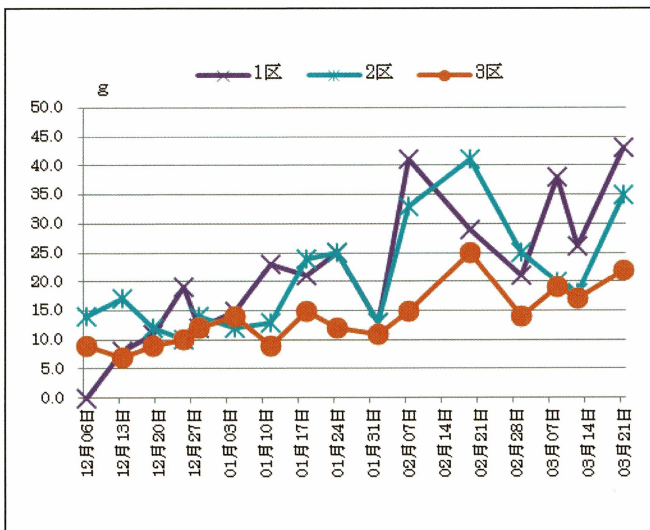


図2 収穫個数

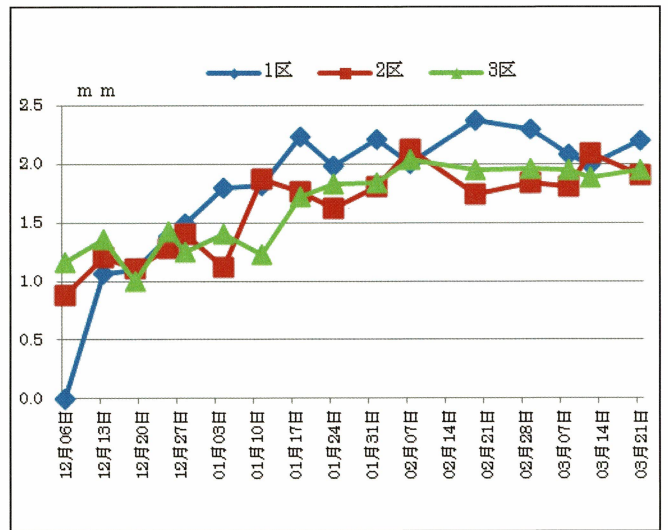


図5 ブラッターセルの高さ

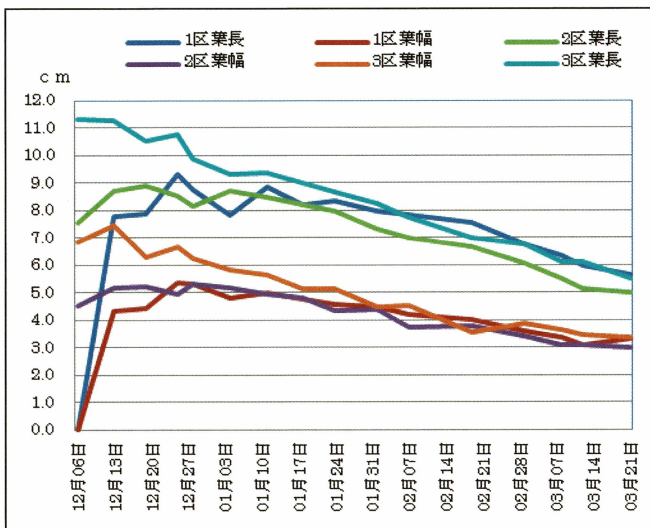


図3 葉の厚さ

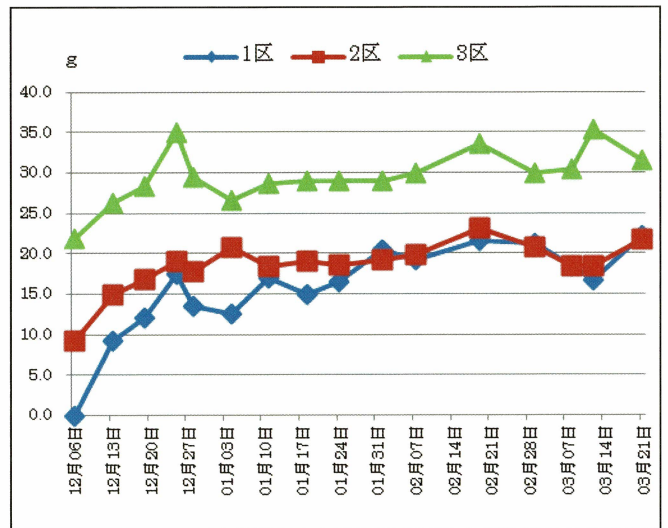


図6 収穫1個あたりの重量