研究成果の紹介

トマト養液栽培でのおいしさの向上に向けて

はくまく

NFT (薄膜水耕)*による3段密植養液栽培法を開発し、施設内で年間を通じてトマトを作付けすることで収量は30t/10aとなった(2009年11月本誌掲載)。しかし、糖度はおいしい基準とされる6度を下回った。そこで、糖度を高める栽培方法を検討し、間断給液と塩処理の併用で果実重量は減少したが、糖度を6.5~7.5度に上昇させることができた。

内容

トマト「桃太郎ヨーク」をNFT栽培し、3段花房で摘心した。培養液の肥料は、最初EC(電気伝導度:肥料濃度を表す)0.3dS/m程度の養液栽培用液肥を入れておき、その後栽培に伴って培養液が減少した分、EC1.5dS/mに調整した肥料液を追加した。

連続給液(日中連続給液、夜間は停止)と、間断 給液(定植後10日目以降日中15分給液、60分停止、 夜間給液停止)の処理を行うと、間断給液の方が糖 度は高くなった(図1)。ただし、間断給液の停止 時間が長すぎて、根に傷みを生じることがあった。

そこで、15分給液、45分停止の間断給液(夜間は2回給液)を基本として、さらに培養液の成分として、9月は種栽培で食塩投入(栽培中5回に分けて食塩を培養液100混当たり100gずつ投入)の処理を行い栽培した。食塩投入培養液は急激に濃度が上昇し、ECは最終的に6dS/mまで上昇してトマトにストレスをかけることになった(図2)。このとき、1果重は食塩未投入の方が約30%重く、果実糖度は食塩投入の方が約30%高かった(図3)。

以上のように、間断給液と塩処理を併用すること

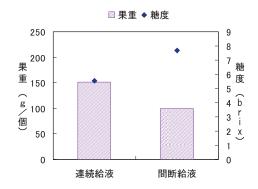


図1 間断給液が果実重と糖度に及ぼす影響 第1~第3花房の13個の平均

で、果実重量の減少は伴うが、糖度はおいしい基準 とされる6を上回り、6.5~7.5度となった。

今後の方針

本データは糖度を6度以上に維持しながら、収量 を減少させない給液管理法開発の途中経過であり、 今後は収量と糖度のバランスのよい培養液管理方法 を時期別に検討していく予定である。

> 竹川 昌宏(北部農技 農業・加工流通部) (前農産園芸部)

(問い合わせ先 電話:079-674-1230)

培養液を薄い膜状に流して栽培する養液栽培の一方式

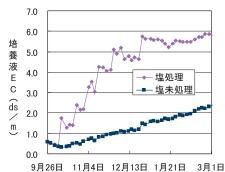


図2 塩処理による培養液濃度の推移

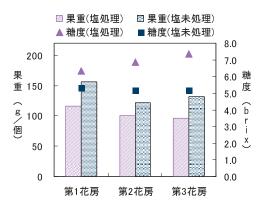


図3 間断給液と塩処理の併用が果実重と糖度に及 ぼす影響