



▲岡本巨樹 氏

1.はじめに

弊社のある十和田市は、北西部に八甲田山の山麓、中部から東部には平坦な三本木原が広がり、十和田湖や奥入瀬溪流が有名です。十和田市を含む青森県南部地域では、偏東風(やませ)により夏が冷涼な気候を生かしてダイコンの栽培が盛んに行われています。

2.ダイコン「晩々G」の栽培

十和田市近郊の平坦地に15～20ha、高冷地に20～25haのダイコンを作付しています。10数年前までは漬物の一次加工をしていましたが、ダイコンの相場が高騰し契約生産者から原料が集まらず、大変苦労した年がありました。それをきっかけ

に自らも作付を始めたのですが、1haにも満たない圃場からスタートし、ようやく現在の規模にまで作付面積を拡大することができました。

ダイコンの播種は、平坦地での3月下旬のトンネル栽培から始まり、5月下旬から7月下旬までを高冷地、8月にまた平坦地に戻ってくるというのが大きな流れです。その中で「晩々G」は、マルチ・パスライトを使用した4月下旬から5月上中旬の平坦地と5月中下旬の高冷地での栽培を中心に播種しています。時期的に心配となる抽苔がほとんどなく、根形が揃う事や尻づまりが良い事が本格導入の決め手です。何年も栽培を続けていますが、天候に左右されることが少なく、20～25a/日という安定した収穫計画を立てることができます。また、青果出荷だけでなくカット出荷も実施している弊社にとっては、内部にまで青(緑)色が入ることがなく、2Lサイズでも割れづらいという特性もメリットになります。

本年も7月上中旬に「晩々G」の収穫最盛期となり、予定よりも生育が進んだため作業に追われる場面もありましたが、期待通りの出来となりました。

3.今後の取り組み

ダイコンの作付規模の拡大だけでなく、5ha程度栽培しているナガイモの収量増産栽培や、冬期雇用の安定化に向けたゴボウの栽培および加工、更に設備にも投資していきたいと考えています。今シーズン中には、高性能の大根洗浄機への更新、保管冷蔵庫の新設を計画しています。

気候変動の激しい中、より品質の良いダイコンを安定出荷できるよう栽培管理を徹底するとともに、地域にあった品種導入に向けて試作は継続していきたいと考えています。昨年までの試作結果から、本年は「晩々G」に加えて新品种「夏巡り(RA-247)」の作付割合を増やしています。軟腐病や横しま症の発生が少なく、6月～7月の播種作型での主力品種として期待しています。

4.おわりに

今後は機械収穫に適した葉が立性の品種や、出荷調整後の葉の廃棄量が少なくなるような小葉の品種の開発をお願いしたいです。



▲「晩々G」収穫風景



▲「晩々G」出荷風景 ▶



▲収穫班のメンバー



▲収穫された「晩々G」



▲出荷班のメンバー