

かながわ生まれの 湘南ゴールド 産地化へのとりくみ

足柄地区事務所



湘南ゴールド結実の様子

農業技術センター足柄地区事務所根府川分室で育成した‘湘南ゴールド’は3月下旬から4月にかけて食べられる、さわやかな香りと甘みをもった今までにないカンキツです。

しかし、まだ栽培技術に改善すべき点もあり、栽培面積が広がらないことが課題です。

そこで普及指導課では‘湘南ゴールド’の生産量を少しでも早く増やすため、栽培面積の拡大に取り組んでいます。



屋根掛け栽培モデル園

平成21年度には、生産者の技術指導の拠点とするため、摘果、剪定、防寒、屋根掛け栽培等のモデル実証ほを管内9ヵ所に設置しました。今後、これらの展示ほを有効に活用し栽培技術の普及をはかり、県西地域の農業振興に取り組んでゆく予定です。

きれいな花を長く楽しめます 切り花の観賞期間を延長する

小型溶液浄化装置の開発

経営情報研究部

切り花を長い期間観賞可能にするために、収穫後、出荷から販売までの各段階で、切り花の水あげを悪くしないこと、開花に必要なエネルギー源を供給することなど、様々な対策がとられるようになってきました。

当センターでは、糖処理と酸化チタン光触媒の持つ有機物分解能とを組み合わせることで、切り花の開花に必要なエネルギーを供給しながら生け水の汚れを防止し、花もち期間が延長する方法を考案しました。

そして、これを実用化するために右図のような小型溶液浄化装置を開発しました。

装置は、酸化チタン光触媒を固定したメッシュ状の担持体と紫外線発光ダイオード(UV-LED)を一つの容器内に収めました。容器には水が出入り可能なように穴を開けています。

糖溶液と装置の使用により、切り花の開花促進や品質保持期間の延長が可能になりました。

花瓶や直売所等で販売される切り花を入れる容器などでの利用が期待されます。

