

<掲載記事>

○平成22年度研究成果発表会発表課題

- ・ナガイモ1年子のいも重と形状を制御する方法
- ・ニンニクのテンパリング乾燥と乾燥中の通風方式別温度分布の特徴
- ・夏秋どりイチゴ栽培における昇温抑制対策と品種の特徴
- ・天敵を利用した夏秋どりイチゴのアザミウマ防除

○トピックス

- ・センターフェア (1/23)
- ・もち小麦試作品お披露目会 (2/4) 試食品アンケート結果

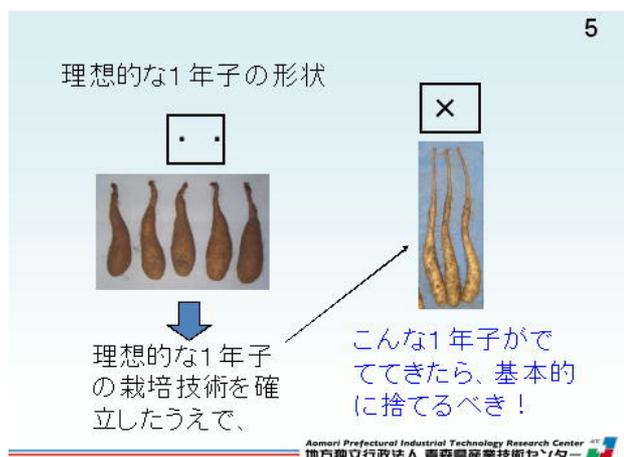
平成22年度研究成果発表会発表課題

課題名：ナガイモ1年子のいも重と形状を制御する方法 品種開発部 部長 菊池昌彦

1年子種子を使用したナガイモ栽培では、目標とする種子いも重量が多岐にわたってきており、また良品生産のためには首長が短く尻止まりの良い形状良好な1年子を選抜し、使用することとされています。このため、1年子生産におけるいも重及び形状の制御方法を開発する必要があり、施肥（肥効）による制御について、ガラス室内砂耕ポット栽培で検討しました。主な試験結果は以下のとおりです。

形状の良い120g程度の1年子生産のためには、萌芽揃期直後から8月中下旬まで肥効を持続させるとよい。さらに小振りな80~100g程度の1年子生産のためには、萌芽揃期直後15日程度経過頃から8月下旬まで肥効を持続させること、あるいは萌芽揃期直後から7月下旬までの期間を標準量の50%量施肥に抑え、その後8月下旬まで標準量施肥にするとよい。

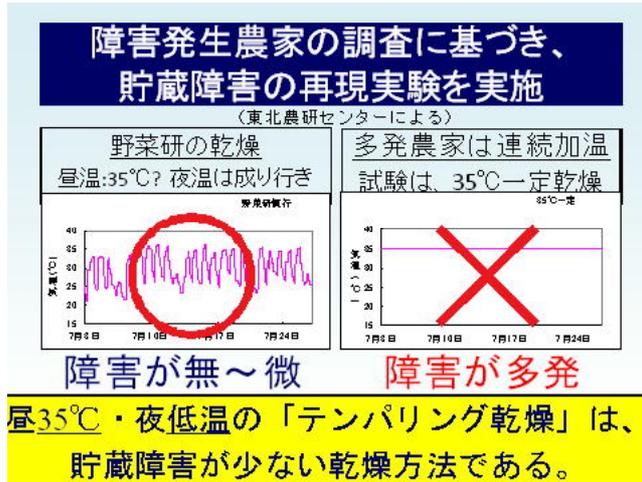
今回の試験は、砂を使ったポット試験なので、農家の圃場ですぐに試すことはできません。平成23年度は、より首短め尻太で形状良好な1年子生産を目指し、またより生産現場に参考となるように地力等を考慮した露地栽培での施肥試験を行うこととしています。



課題名：ニンニクのテンパリング乾燥と乾燥中の通風方式別温度分布の特徴 栽培部 研究管理員 庭田英子

ニンニクの萌芽抑制剤が平成14年に使用できなくなり、周年出荷のための長期貯蔵は、常温保管から -2°C 貯蔵に変わりました。このように氷点下貯蔵となってから、生産現場のニンニクには、りん片の表面がくぼんだり、透明になる障害が発生するようになりました。

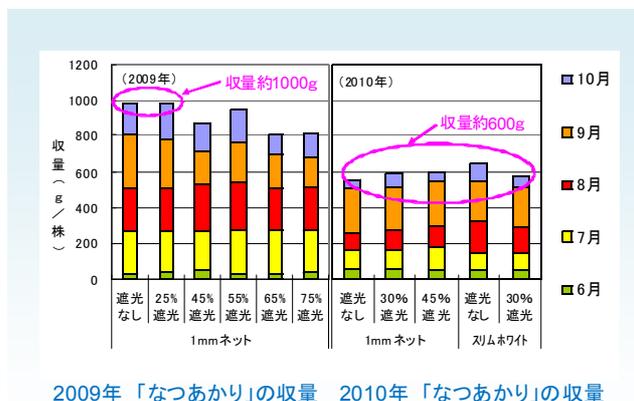
最近、これらの障害が収穫後の乾燥方法を「連続加温乾燥」から「テンパリング乾燥」に変えることで低減できることが明らかとなり、今回、昼と夜の温度を変える「テンパリング乾燥」を生産現場に普及している「シート乾燥」方式で試験した結果、貯蔵障害を「無～微」に低減できました。また、「シート乾燥」での通風方式（吸引式か押し込み式か）の特徴も把握することができました。



課題名：夏秋どりイチゴ栽培における昇温抑制対策と品種の特徴 栽培部 研究員 伊藤篤史

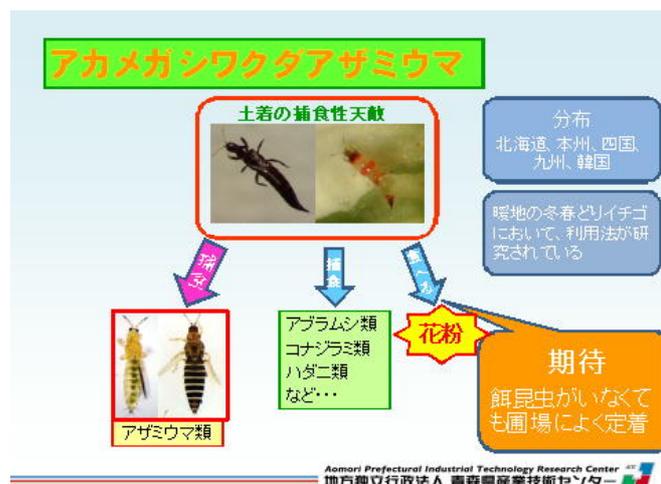
イチゴは、冷涼な気候を好む作物ですが、やませ気象地帯であっても、夏期は昨年のように気温の高い日が続くことがあります。夏秋どりイチゴ栽培においては何らかの昇温抑制対策が必要になります。生産現場では、ハウス内の気温上昇を抑制するために、屋根の上に遮光資材を展張する方法がとられています。しかし、遮光資材を展張することでハウス内の日射量が低下し、イチゴの収量や品質に悪影響が出ている懸念がありました。

そこで、遮光方法の違いが夏秋どりイチゴの収量や品質に及ぼす影響を検討した結果、「なつあかり」、「デコルージュ」とともに日射量の低下により減収することがわかりました。それに加えて、「なつあかり」は、平年以上の夏期の高温が要因となり、大きく減収することもわかりました。このことは、それぞれの品種特性を把握した、ハウス内の昇温抑制対策が必要なることを示しています。そのため、私たちは今後も安定生産に向けた研究を継続していきます。



2009年「なつあかり」の収量 2010年「なつあかり」の収量

夏秋イチゴの重要害虫であるアザミウマ類（以下アザミウマ）に対する捕食性天敵アカメガシワクダアザミウマ（以下アカメ）の防除効果を評価するため、アザミウマ発生前の開花初期からアカメを放飼し、花におけるアカメとアザミウマの虫数を調査しました。その結果、アカメは定着性がよく、累積アザミウマ寄生数は無放飼区の約4割に減ったことから、アザミウマ防除に利用できる可能性が認められました。しかし、アザミウマ発生盛期には、アカメ単独では防除効果が十分でなかったことから、防虫ネットなどその他防除手段の併用を検討する必要があり、今後も研究を継続します。



トピックス

◎センターフェア

日時：平成23年1月22日（土）、23日（日）

開催場所：青森市 イトーヨーカドー青森店

主催：地方独立行政法人 青森県産業技術センター

■開催趣旨

広く青森県民に対する産業技術センターの知名度を高め、センターを活用していただくため、これまで産業技術センターが関わって商品化・販売されている商品や、試作段階にある商品などを一堂に会してPR販売する。

PR販売に当たっては、製造業者のほか、開発に関わった研究員自らがその商品特性などを消費者に伝え、消費者の反応や新たな課題等を探りながら今後の試験研究や商品の改良などに生かす。

■参加企業

奥入瀬フーズ、NPO法人くろいし・ふるさと・りんご村、三九、フジクリーン・テック、東北丸元産業、燕雀堂、東北ミリオン、カネショウ、久保田商店、角弘 プロテオグリカン研究所、N. A gene、小館木材、桃太郎、八甲田高原ファーム、湯の里木材工業所、弘前丸魚、炭工房アップル・スタジオ、ケイホットライス、田子たまご村、大鱈振興、伊東木工所、アート工房21、十和田湖増殖漁業協同組合、五戸水産、ディメール、下北燦々会、北彩漁業生産組合、いさりびハウス、田子かわむらアグリサービス、青森産直の会

■農林部門での参加研究所

農林総合研究所、野菜研究所、りんご研究所



野菜研究所では、1月23日のみであったが、ながいも「園試系6」の販売、寒締めほうれんそうの試食・アンケート、及びながいも新品种「あおもり短八」の展示・紹介を行った。



◎もち小麦試作品お披露目会

県では、医療・健康福祉分野の新しい産業づくりを目指すため、「あおもりウェルネスランド構想」を策定し、地域の産学官と密接に連携しながら、県産農林水産物を活用した健康食品等の開発促進を図っている。同構想に呼応する取組として、平成21年11月20日に「もち小麦商品開発研究会」（代表 青森県立保健大学栄養学科 藤田教授）が発足し、もち小麦を活用した商品づくりを進めている。同研究会には野菜研究所も参画しており、去る2月4日当研究所において、会員企業によるもち小麦の試作品のお披露目会（試食有）が開催された。

○試作発表商品

- | | |
|---------------|-----------------------|
| ・ かけ | 試作：(有) 小関麵興商事 (六戸町) |
| ・ 水餃子 | 試作：(有) 奥入瀬フーズ (十和田市) |
| ・ ピザ | 試作：(株) ノースビレッジ (十和田市) |
| ・ 洋菓子 (マドレーヌ) | 試作：お菓子の家リーベシムラ (八戸市) |
| ・ 和菓子 (蒸どら焼き) | 試作：(有) 萬榮堂 (八戸市) |
| ・ 田楽もち | 試作：(有) 下斗米長作堂 (八戸市) |



○試食アンケート結果のまとめ

試作品お披露目会に参加した47名のうち37名から回答を得た。

回答者は、性別、年代、職業を回答した上で、「総合評価」、「つるつる感」、「もちもち感」、「サクサク感」、「しっとり感」、「今までにない食感か」、「飲み込みやすさ」の7項目について評価してもらった。

総合評価は「水餃子」と「かけ」が高かった。両者はつるつる感、もちもち感、飲み込みやすさの各項目で評点が高く、今までにない食感と感じた人も多かった。「ピザ」は比較的総合評価は高く、もちもち感、サクサク感を感じた人が多く、今までにない食感と感じた人も半数以上であった。「マドレーヌ」と「蒸しどら焼き」も比較的総合評価は高く、各項目とも同様の傾向があり、しっとり感があることが特徴的であった。「田楽もち」は、今までにない食感であると感じた人が少なめであったが、もちもち感については最高の評点で、のどごしがよいという人が多かった。



マドレーヌと蒸しどら焼き

PR用のぼり（八戸菓子商工業組合）

上左：かけ、上右：水餃子

下左皿左上：マドレーヌ、下左皿右上：蒸しどら焼き

下左皿左下：田楽もち(きなこ)、下左皿右下：田楽もち(みたらし)

下右皿：ピザ