

ラナンキュラスの生産拡大に向けて

■ 西讃地区ラナンキュラス生産者 ■

(西讃農業改良普及センター 園芸部門 ○吉田美優、村口浩)

●対象の概要

西讃地区的花き栽培は、荘内半島(三豊市)のマーガレット、ラナンキュラス等の草花、豊南地区(観音寺市)の輪ギク栽培が盛んである。本県のラナンキュラスの切り花栽培は、従来、県東部のさぬき市(旧長尾町)で栽培が行われていたが、県農業試験場による茎頂培養技術および増殖培養法の開発、県オリジナル品種「てまりシリーズ」の育成を契機に、平成18年、三豊市に導入された。その後、平成23年には観音寺市にも導入され、栽培面積は拡大してきた。平成30年度には、西讃地区的ラナンキュラス出荷本数は82万本となり、県内の約6割を占める大きな産地となっている。

●課題を取り上げた理由

ラナンキュラスは、輪ギク等の他品目と比べて暖房費等の生産コストが低く収益性が高いことから、冬季の有望品目として注目されている。しかし、花弁が傷みやすく丁寧な出荷調整作業が求められるほか、種子繁殖品目と違い収穫後の塊根養成作業にも手間がかかる。そのため、1戸あたりの栽培面積が制限され、西讃地区では生産者数、栽培面積ともに増加に伸び悩んでいた。

そのような中、県内の優良種苗供給体制が充実し、塊根供給量が安定してきた。

そこで、ラナンキュラスの新規生産者の開拓を行うとともに、産地のさらなる強化に向けて栽培面積拡大等による出荷本数の増加を図ることとした。

●普及活動の経過

1 新規生産者開拓に向けたリストアップ

近年の燃油高騰、切り花単価の低迷から輪ギクを中心とする西讃地区的花き栽培面積は減少している。

また、高齢化や単価低迷により重量野菜の面積縮小を検討する生産者も見られた。こうしたこと

から、常日頃の普及活動の中でラナンキュラス栽培について相談を受けた生産者も含め、転換品目としてラナンキュラスを導入する可能性のある生産者を西讃地区で16名リストアップした。それらの生産者を冷蔵庫の有無、経営品目の構成、年齢等から更に数名に絞り込み、ラナンキュラスの作付け推進を行った。

2 新規生産者への重点的支援

熟練した生産者との栽培技術の差を埋めるために、新規生産者には重点的に個別指導を行った。定植前には土壌分析を実施し適正な施肥管理に努めるとともに、栽培のポイントとなる催芽処理や定植をほ場で細かく指導した。

また、定植直後の高温がその後の生育や一番花の花飛び(着花異常)に大きく影響することから、10月上旬の適期に定植するように指導した。

さらに、基本的な栽培管理の励行に向けて巡回指導を行うとともに、生育後期にみられる花シミの予防に向けた温湿度管理などの注意喚起も行った。



新規生産者とともに定植作業を実施

3 玄米用冷蔵庫の活用検討

県内で栽培されているラナンキュラス生産は冷蔵による催芽処理を伴う促成栽培である。そのため、栽培には冷蔵庫の所有が必須である。通常、切り花生産者は切り花の一時貯蔵にも利用するため大型の冷蔵庫を所有しているが、今回リスト

アップしたラナンキュラス栽培に関心のある生産者の中には冷蔵庫を持っていない生産者もいた。

今後の栽培面積拡大に向けた一番の課題を克服するため、安価に導入可能な玄米用冷蔵庫を利用した催芽処理の実施検討を行った。

●普及活動の成果

1 新規生産者の増加

ラナンキュラスの作付け推進を行った結果、長らく14名で推移していた西讃地区の生産者数は、平成30年には3戸、令和元年には1戸増加し、18戸となり、ラナンキュラス栽培面積もこの5年間で23.4a増加し101.9aとなった。その内、「てまりシリーズ」の栽培面積も15.5a増加し81.2aとなった。

表-1 西讃管内の生産者と栽培面積の推移

区分	27年	28年	29年	30年	元年
生産者(戸)	14	14	14	17	18
栽培面積(a)	78.5	80.4	88.4	93.3	101.9
内「てまり」面積(a)	65.7	67.6	69.0	74.7	81.2

2 新規生産者の栽培技術向上

重点的な巡回指導により、かん水、施肥など基本管理の徹底を図った結果、新規生産者の今年度の生育は順調で良好な品質の切り花を出荷することができた。そして、新規生産者の栽培したラナンキュラスは、本年度の香川県花き品評会(生産物の部)に出品した結果、「花のボリュームがあり、しっかりととした茎葉との草姿のバランスもとれている」との評価を受けた。

3 出荷本数の増加

生産者が増加したこと、収量性の高い「てまり」シリーズが増加したことから、出荷本数は27年の61.9万本に対し、30年は81.5万本まで増加した。

表-2 西讃管内の出荷本数の推移

区分	27年	28年	29年	30年
出荷本数(万本)	61.9	61.9	69.3	81.5

4 玄米用冷蔵庫を用いた催芽処理技術の開発

安価な玄米用冷蔵庫を利用して催芽処理の実証を行った結果、最低温度は6°C程度(催芽処理適温5°C程度)までしか下がらず、かん水管理のための冷蔵庫の開閉により、一時的に10°Cを超えることも確認された。しかし、玄米用冷蔵庫で育苗を行う場合、規模が小さく、細やかな水管理が行えたことなどから、供試した「てまりシリーズ」5品種は全て、処理開始から35日程度で問題なく催芽処理を行うことができ、年内から切り花を収穫することができた。

実証の結果、安価な玄米用冷蔵庫でも催芽が可能であることがわかったことで、さらなる面積拡大に向けて新規参入者などの導入推進対象者の増加が見込まれるようになった。

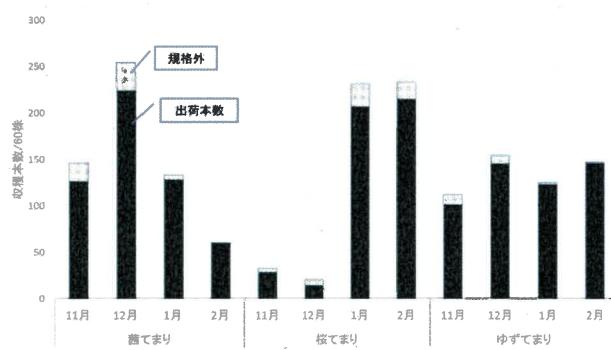


図-1 各品種の月別収穫本数の推移

●今後の普及活動の課題

1 安定生産を目指して

ラナンキュラスは生理生態を踏まえた栽培方法に不明な点が多く、気象条件などによって品質や収量が不安定である。生産者ごとのカルテを作成し栽培技術のさらなる分析を行い、施肥・かん水などの栽培方法の指標を確立する必要があると思われる。

2 販売促進活動の実施

生産者が増加し出荷本数も増加してきていることから、有利販売に向けて市場へのPR活動も重要であると考えられる。