

「被災地の早期復興に資する果樹生産・利用技術の実証研究」 平成27年度成果伝達会「小果樹類の魅力を伝える」

食料生産地域再生のための先端技術展開事業「被災地の早期復興に資する果樹生産・利用技術の実証研究」の平成27年度成果伝達会が「小果樹類の魅力を伝える」と題して、平成27年6月17日に開催されました。

本伝達会では、スイーツや料理の彩りとして需要が高まっているレッドカーランツ(和名:アカフサスグリ)等の小果樹類の栽培方法や加工利用など、被災地の生産者の方々が収益性の高い経営を実現するために有効な果樹農業技術を提案しました。

1 現地実証圃場視察

山元町の実証ほ場にて、定植4年目のレッドカーランツの栽培状況を視察しました。現地実証ほ場は西・北風が強く、土壌も砂地であるため水持ちが悪いといった不良な条件もあることから、防鳥・防獣を兼ねた防風ネットの設置や粘土を客土する土壌改良など、現地特有の対策も行っていることが解説されました。



レッドカーランツの果房



試食も交えた栽培法の説明

2 田所食品(株)視察

東日本大震災から経営再開後の現在に至るまでの経緯を代表取締役の田所林一氏に講話いただきました。また、カーランツを原料としたピューレ等の加工品の開発状況について説明いただきました。



田所食品(株)加工場前にて

3 農業・園芸総合研究所レッドカーランツ栽培試験ほ場視察

研究所内では，レッドカーランツの省力栽培法を視察しました。効率的かつ房型の良い果房を多く収穫するために開発された，主軸枝6本樹形とV字仕立てについて，それぞれの栽培方法の特性について実際に樹形を見ながら解説しました。



研究所内試験ほ場にて



柴田研究員による解説



収穫は枝ごと切り取り果房を手摘み



出荷時の荷姿を紹介

4 講演会

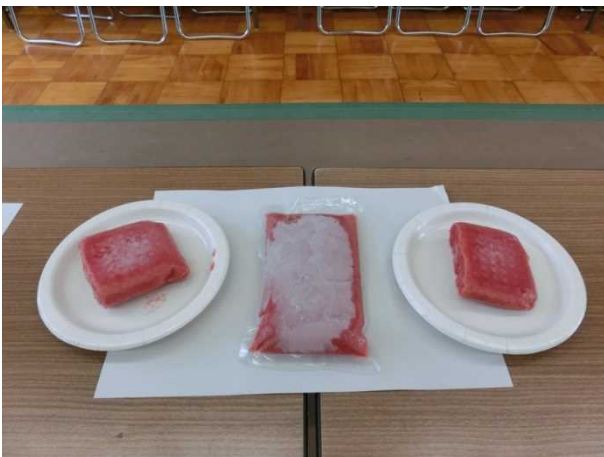
研究所講堂で行われた講演会では、レッドカーランツの省力栽培法，小果樹類の病害虫防除，小果樹類の機能性成分と健康，レッドカーランツの市場性，そしてカーランツを使った料理の可能性について講演が行われました。また，実際にレッドカーランツのピューレを使用した加工品の試食も行われ，レッドカーランツの魅力を参加者に満喫していただきました。



講演会の様子



ピューレ・各種調味料の試食



レッドカーランツのピューレ
(中央は冷凍パック)



レッドカーランツを利用した調味料
(すぐり醤油・味噌・ドレッシング)