

[ 試験紹介 ]

## にら一年一作（定植した年の夏から収穫）栽培技術の確立

本県におけるにら栽培では、6月上旬に定植し、株養成後に寒さに十分当たった後、12月下旬に一度地上部を一掃する「捨て刈り」を実施し、年明けに生長してくるにらを秋頃まで収穫する、「二年一作」が一般的です。この方法は、定植1年目は株養成（収穫せず株を育てるのみ）を行うため、**収穫できるほ場は栽培面積の半分となるほか、地上部を一度捨て刈りするため、その分の収益にならないといった欠点**があります。

そこで、限られた農地を有効活用し最大限の収益を得るため、**株養成ほ場や捨て刈りを必要としない「一年一作」栽培技術の確立に向けた試験に取り組んでいます**。本試験では、夏期の高単価時期の出荷や収穫回数の増加を目指します。そのため、高温対策としてハウス内の温度が上昇しにくい大型パイプハウスを用い、病虫害対策として高畝・防虫ネットを組み合わせ、最適な播種粒数や育苗期間等について検討しています。**今年の6月に定植したにらは、すでに9月10日と10月15日に2回収穫を実施**しており、品質についても問題なく、新たな栽培技術確立に向けて順調に進捗しています。



写真 収穫直前の様子  
(令和6(2024)年9月9日)  
(野菜研究室)

[ 試験紹介 ]

## 高温に強い水稲品種の開発

水稲の収量・品質は、生育期間中の高温や低温に大きく左右されます。特に近年は、出穂後の猛暑の影響で、白未熟粒（玄米熟粒が白く濁ること）の発生により品質が低下する事例が増加しています（図1左）。

本県では、高温耐性がやや強い品種である「とちぎの星」を開発し、その優れた収量性と安定した玄米品質（図1右）により作付面積が拡大しています。

今後の更なる温暖化に備え、本試験では「とちぎの星」の良食味を維持しつつ、出穂期が遅く（高温期を回避できる）、高温耐性をより強化した品種の開発を進めています。



図1 猛暑による玄米の品質低下  
(左：コシヒカリ、右：とちぎの星は白未熟粒が少ない)



図2 高温条件下における玄米品質検定  
(水稲研究室)