

フェンロー型温室で、夏に細霧冷房を利用するとメロン品質が向上する

研究課題名 異常気象下での温室メロン高品質安定生産技術の確立（平成15～17年度）

【研究のねらい】

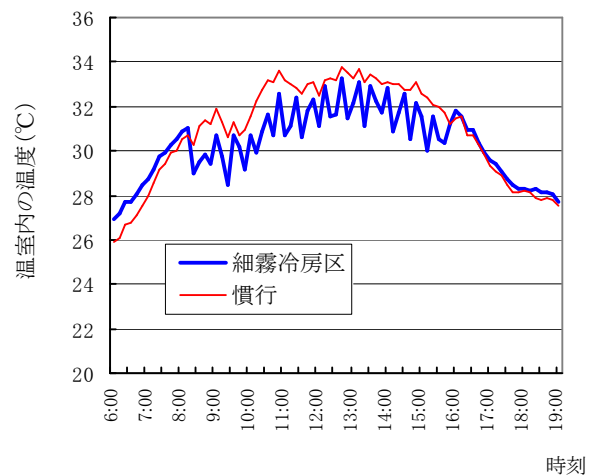
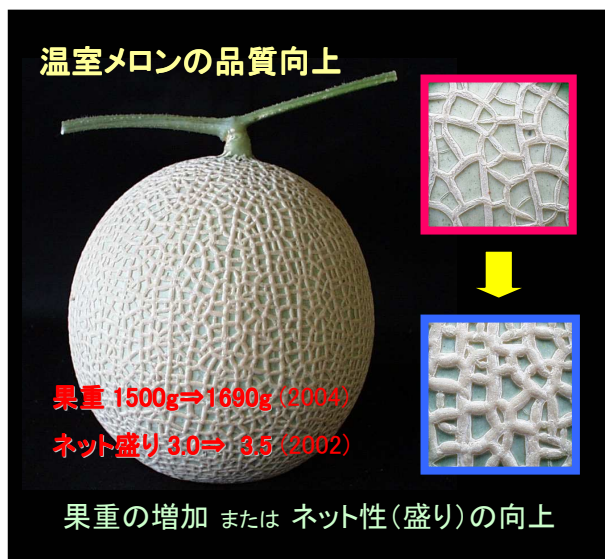
スリークォータ型温室に比較し、建設費が安く大規模化が可能なフェンロー型温室での高品質な温室メロン生産が現地に普及しつつある。フェンロー型温室では夏に温室内が乾燥条件となるため温室メロンの生育や品質が影響を受ける。これらを改善する方策として、多目的利用細霧システムによる細霧冷房を導入することで、夏期の高品質生産を確立する。

【研究の成果】

夏期にフェンロー型温室において、固定型の細霧冷房装置を使用することで、高温乾燥条件が改善され、温室メロンの草丈や葉の生育が促進される。これにより、ネットの盛りが向上したり、果重が増加したりする効果が得られ、スリークォータ型温室と同等の高品質な温室メロンが生産できる。



多目的利用細霧システム



第1図 細霧冷房による温度変化の状況
(2002年7月28日 晴れ)

細霧冷房時間帯の平均温度 (8:30～16:30)

細霧冷房区 31.2°C、なし(対照区)32.4°C、屋外気温

(農林技術研究所・栽培技術部 TEL0538-36-1580 e-mail agriengei@pref.shizuoka.lg.jp)