

## 拡大する食材の加工

## ヨコハマ時代乗り切るための技術開発の現状

### 収量を予測し安定供給図る

工・業務用需要に傾斜し、安い輸入品の割合が増えている。10月22日につくば国際会議場で開かれた青果育種会(岩澤均会長)の研修・勉強会で、農研機構野菜花き研究部門・野菜生産システム研究領域長の東出忠桐さんは、「トマトの収量予測と生産効率の向上」、同機構農業技術革新工学研究センター・高度作業支援システム研究領域上級研究員の菅原幸治さんは「露地栽培の出荷予測について」と題し、労働生産性の向上



東出忠桐さん

経済は混乱し、変貌している。国内の青果物は加工・業務用需要に傾斜し、安い輸入品の割合が増え



菅原幸治さん

技術開発の現状について  
講演した。

的確な収量予測でコロナ時代を乗り切るための技術開発の現状について講演した。

トマトに驚いた。オランダのトマトの糖度は3～4度でほとんど加工用だが、日本トマトは生食用で5度以上ないと消費者に受け入れてもらえない。今のところオランダ産との競合はないが、トマトの需要の伸びしきは加工に移っている。

日本のトマトは生食

とした場合、オランダでは2日で-1t収穫できるが、日本では2週間かかる。

伸びない理由は制御項目が多くて操作が難しいこと。制御変更で温度を一度上げた場合、燃料コ<sup>ト</sup>加工・業務用野菜の需<sup>ト</sup>要拡大に伴い露地野菜の契約取引が増加し、「定期」 「定量」 出荷への要求が強まっている。しかし、露地野菜は気象条件の影響を受け、生育期間や収量が変動し、出荷時期や出荷量の正確な把握が困難な状態にある。

た複合環境制御施設はまだ3%でしかない。伸びない理由は制御項目が多くて操作が難しい

の拠点を全国10カ所に設置している。しかし、国内の園芸施設は44%が65歳以上の高齢者で、完全

た。温度、CO<sub>2</sub>濃度、摘葉によって収量や品質の変化を、長期は誤差5%以下、2週間の短期

クロ收量予測ツールはそれを計算できるようにしました。温度、CO<sub>2</sub>濃度、摘葉によって收量や品質

ストに伴う収量増の見込  
みがはつきり出てない。

を図り、生産性と収益性の飛躍的な向上を実現できるサービスを提供するだけ」つくる。契約出荷時期・数量に対応した生産管理をすることで、生産現場のムダをなくし、良いものだけを効率的につくるシステムを構築した。

今後は令和4年までに  
収量予測ツールと既存の  
施設管理システムの連携  
を図り、生産性と収益性

は0～10%程度の誤差で予測できるようになります。

シューに区分した地点の1980年以降の気象データをデータプロットしたもので、農研機構が開発した。

### 定点カメラで自動化

また出荷規格が決まっている契約栽培では、定點カメラのデータから収穫株率を推定、出荷予定期間前(2週間)の情報も提供している。さらに畠内の葉の面積割合を植被率として生育量の推定できる画像解析を開発している。これらの開発で機械化する。

る。メッシュ農業気象データは全国を1kmメッシュに区分した地点の1980年以降の気象データ

を行って、20日先までの  
メッシュ農業気象データ  
に基づき生育状況を集計  
し、出荷可能な在庫収量  
と出荷予定数量を算出する



**フタバ印のタネ**  
**感動と満足の種子**  
埼玉県久喜市野原種苗株式会社  
電話 (0480) 21-0002(代)  
FAX (0480) 23-5005  
タネは1番・デンワは2番