

人気高く周年供給

営農×流通

ガーベラ

家の中で過ごす時間が増え、室内に飾る花としてガーベラの人気が高まっている。花の形がかわいらしく色も明るいいため、花束やアレンジメントなど幅広い用途がある。周年出荷する静岡県の生産者

は、秀品率向上へ芽かきを欠かさない他、きめ細かいハウス管理を徹底。コスト削減へ輸送方法も工夫し、人気に応えようと安定供給を進めている。

(野村梨沙子、柴田真希都)

伝統の芽かき継承 輸送も工夫、秀品率保つ

静岡・JA川井大



ガーベラ「オレンジケーキ」を収穫する田代さん
(静岡県藤枝市で＝JA大井川提供)

静岡県のJA大井川花きや、環境制御機器の導入、輸送方法の統一で高品質な花の周年出荷に力を入れている。

需要を切り拓く

部会員は3人、55坪で年間200万本を出荷する。部会長の田代高嘉さん(57)は、うち80万本ほどを生産。地域の先輩から受け継いだ芽かきの技術で秀品率を維持する。田代さんは20坪で「ケーク」を中心に約35品種を展開する。密植栽培のため、株は2年ごとに半分ずつ植え替えて途切れなく出荷する。田代さんは28歳の就農時から、草勢が強くなり過ぎないように、2年目の

環境制御にも力を入れる。効果的に光合成をするために温度、湿度、飽差(空气中に水蒸気を含むことができる余地)を管理する。温度は冬の夜間でも18度を維持、日中は30度程度に抑える。夏は細霧冷房やヒートポンプで除湿し、花が過湿しやすい環境を探る。飽差が10以上にならないことを目安に、天窓を開けているときは400㎖、閉めているときは600㎖に二酸化炭素(CO₂)濃度を設定する。部会では、鮮度を保つために出荷をEUFパケットに統一している。パケットは繰り返し使える資材で、専用のパケットと抗菌剤がセットになっている。

国内最大産地、同県浜松市の生産者組織「JAとびあ浜松PCガーベラ」も、高品質な出荷に力を入れる。11戸で約5畝、100本入りの箱を中心に年間16万8000

出荷作業を集約「JAとびあ浜松」をまとめる。農家が3回の出荷日に花を持ち込む。部会には品質管理委員を設置し、品質が低い花は返すこともある。農家は返すこともある。農家は返すこともある。農家は返すこともある。

出荷作業を集約「JAとびあ浜松」

営農流通ワイド