

農業と科学

CHISSO-ASAHI FERTILIZER CO LTD

1985
4

福井県の野菜について

福井県立短期大学

森 義 夫

福井県は中部の日本海側に位置し、シベリア大陸の影響を強く受ける。従って冬は乾燥した季節風が日本海の蒸発水分を含んで上陸し、連日の曇天と莫大な降雪をもたらす。このような地形から春はいつまでも寒く、夏は暑さが厳しく、秋は早く寒くなり、冬は雪に覆われるなど、野菜づくりには極めて厳しい環境にある。

その状況を同じ緯度(北緯36度)にある埼玉県熊谷の気象と比較すると第1図～第3図のとおりで、11月から3月までの日照時間は熊谷の約半分、逆に湿度は20%も高く、12月から2月までは1メートル近い雪に覆われる。

このような環境での農業は稲作中心にならざるを得ず、農業粗生産額に対する米の割合は79%で全国1位、野菜は7.3%で全国最下位に近い状態である。

このような環境下にある福井県の野菜づくりはどうか、また今後どのような方向で発展を考えるべきであろうか、気象条件を念頭におきなが

ら考えてみたい。

1. 夏の中心作物は、スイカ、メロン

福井県で野菜づくりに活かせる唯一の有利な気象は5月から9月までの好天候である。この期間の日照時間は、同じ緯度の熊谷に比べて約20%多く(第1図)、雨は少なく、湿度が低い(第2図)など、果菜類には最適な気象条件にある。また昼夜の温度較差が大きく(第3図)、果物の甘味が乗り易いことも利点である。

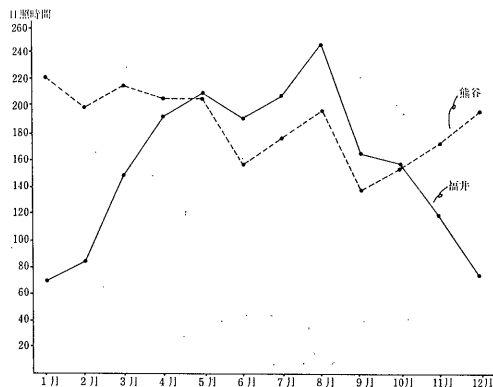
しかし7～8月は高温が極めて厳しいため、高温を嫌う作物には向いていない。

(1) スイカ

4～8月の期間に生育を全うし、高温にも強いので福井県には最適の野菜の1つである。

昭和57年度の作付面積は380haで、作付面積、生産量(14,000t)、出荷量(12,500t)、粗生産額(8億円)

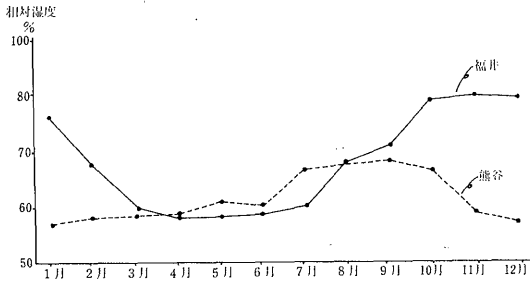
第1図 福井と熊谷(北緯36°)の日照時間比較



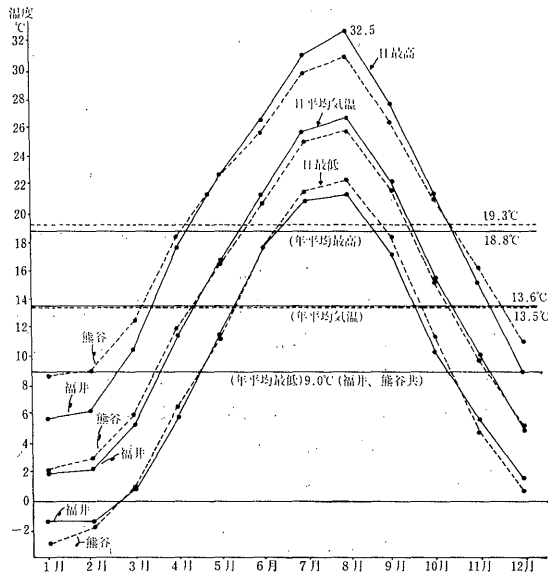
本号の内容

- § 福井県の野菜について……………(1)
福井県立短期大学 森 義 夫
- § 野菜の栽培条件とビタミンC含量……………(4)
(その2) ピーマン・イチゴにおける
栽培条件と果実のビタミンC含量
筑波大学農林学系 篠原 温
- § 西欧におけるガーベラ生産の現状……………(7)
東京都農業試験場 浜田 豊

第2図 福井と熊谷(北緯36°)の湿度比較



第3図 福井と熊谷(北緯36°)の気温比較



共にダイコンに次いで全野菜中2位の地位にある。

全国平均ではスイカは5位であるので、福井県はスイカのウェートがかなり高く、生産量の各県別順位では19位に位置している。

また統計上でのa当たり収量は374kgで全国平均の314kgよりも20%多い。

スイカの作付は石川県境の坂井丘陵地帯が中心であるが、隣接の三里浜砂丘地帯にもまとまった栽培が行なわれている。

(2) メロン

メロンも4~8月の好天候期を活かせる作物の一つで、成熟期の温度較差が大きいところから品質の良いものが収穫される。作付面積は83ha、生産量2,000t、出荷量1,800t、粗生産額3億円で、作付面積順位は13位、これは全国平均の18位に比べかなり高い。

またa当たり平均収量は277kgで、全国平均の173kgに比べ60%も多収となっている。

第1表 福井県に於ける主要野菜一覧表

(昭56~58平均)

福井県の面積順位	作目名	全国の面積順位	作付面積 (ha)	生産量 (t)	出荷量 (t)	粗生産額 (千万円)
1	ダイコン	1	700	25,000	15,000	130
2	スイカ	5	380	14,000	12,500	80
3	サトイモ	15	300	4,000	1,500	10
4	キャベツ	2	200	6,000	4,000	30
5	ハクサイ	3	190	5,000	2,500	18
6	ナス	12	180	3,000	950	30
7	キュウリ	9	130	3,000	2,000	45
8	ラッキョウ	38	110	2,500	2,500	50
9	ネギ	11	105	1,800	700	25
10	カボチャ	14	100	1,300	500	8
11	サヤインゲン	19	90	500	100	14
12	ホウレンソウ	8	85	1,100	600	22
13	メロン	18	83	2,000	1,800	30

作付は前期のスイカと同じ坂井丘陵地帯が中心であるが、畑地よりも水田転作としての作付が多く、パイプハウス又はトンネル栽培が主体である。品種はプリンスが中心で、ネット系では福井農試育成のメロディ2号が作付されている。

2. 高温が苦にならないサトイモ、ラッキョウ

前述した如く、福井の4~8月は好天候に恵まれるが、7~8月は炎暑が厳しいため高温に弱い作物には向いていない。例えばキュウリ、トマト等も7~8月が収穫の中心になる場合には無理である。

従って炎暑の7~8月を平気で夏越しするような作物が選択され、古くから産地として定着している。

(1) サトイモ

300ha 作付されて、作付面積はダイコン、スイカに次いで第3位、生産量は4,000t、出荷量は1,500t程度であるが、最大の特徴はその品質にある。特に主産地の大野市で生産される「大野いも」は緻密な肉質で独特の風味を持ち、他産地では真似のできない特産品となっている。生産量の割に市場へのお荷は少なく、大部分は親戚や知人等にふる里の特産品として贈りものに消費されている。

(2) ラッキョウ

ラッキョウは夏は休眠し、暑さの影響を受けない作物であり、砂丘地の土壌条件もプラスして福井県一番の特産物となっている。

作付面積は110haで福井県の作目別では8位であるが、ラッキョウとしては全国5位の地位にある。

特に大きな特徴は三年生栽培と称して2カ年間畑に据置栽培法がとられ、極小粒の高級品を生産していることである。その加工品は「花らっきょう」として全国的に名声を得ており、8割以上を福井県で生産している。

生産量、出荷量共に2,500t程度で、大部分が産地で

加工して出荷され、その粗生産額は5億円程度である。

3. 秋の気候に好適する葉根菜類

福井県の秋の気候は前記熊谷と比較して特別優位性があるとは言えないまでも、十字花科の葉根菜類には好適な環境であり、秋ダイコン、キャベツ、ハクサイ等は代表的な産物となっている。

(1) ダイコン

700ha 作付されて、作付面積、生産量(25,000 t)、出荷量(15,000 t)、粗生産額(13億円)共に野菜類中トップの地位にあり、大阪市場における11月のシェアは全国一である。

作付は前記の坂井丘陵地帯および三里浜砂丘地帯が中心で、スイカの後作としての作付が多い。品種は青首総太系の耐病総太りが中心であるが、砂丘畑では紀州白系の加工用品種も栽培されている。

(2) キャベツ

作付面積200 haで作付面積は4位であるが、生産量(6,000 t)、出荷量(4,000 t)共にダイコン、スイカに次いで第3位の品目である。

福井県のキャベツはもとも雪中キャベツとして発展してきたもので、半結球の状態で積雪をむかえ、雪の中で固く緊ったものを2~3月に雪を割って出荷するやり方である。

太平洋側の冬期間乾燥する地帯で穫れたものに比べて葉質が軟かく、甘味多く、食味が良いところから特産的な地位を築いてきた。しかし最近では食味よりも外観や店持ちが重視される傾向で、色が淡い、店頭での萎れが早いなどの点が指摘され、価格も冴えないところから、降雪の前に収穫する作型の栽培が増えてきている。

(3) ハクサイ

ハクサイの産地は前記のダイコンと同じ、坂井丘陵地帯の中心的な作目であるが、どちらかと言えば、土壌条件が悪くて良いダイコンの穫れない圃場でのスイカの後作に作られている。作付面積は190haで作目別の第5位、生産量(5,000 t)と出荷量(2,500 t)は共に第4位で福井県では重要な野菜の一つである。

冬期収穫は不可能で、11月一ぱいに収穫を終る作型に限られている。

4. 冬期の多湿を利用する軟弱野菜

福井県の冬は当初に述べた如く、日照時間は熊谷の半分、湿度は20%高で、その上雪に覆われるという過酷さである。従って冬期間は露地野菜の生産は全くストップするが、一部の地域には多湿な環境を逆に利用した面白い野菜づくりがある。

(1) 無加温ハウスの軟弱野菜

福井県には50 haのハウスがあるが、その約半分が冬

第2表 福井市場における軟弱野菜の価格

(12~月3月)

種 類	福 井 産 価 格			県 外 産 価 格			福井産 価格比
	57年	58年	平均	57年	58年	平均	
ホウレンソウ	254円	328円	291円	198円	271円	234円	124%
ミ ツ ナ	132	203	167	129	129	129	130
小 カ ブ	133	188	161	102	155	128	125
シュンギク	244	352	298	221	229	225	132

期間も利用され、内部の作物は、ホウレンソウ、シュンギク、小カブ、菜類などの軟弱野菜である。

冬期間の弱光線、高湿度等は野菜の繊維を軟かくし、強いアクがとれて味が濃厚になるなど品質の良いものが収穫される。

このことは価格のうえでも認められ第2表に示したごとく、福井市場における県内ものの価格比は、シュンギク、ミツナで30%、ホウレンソウ、小カブで25%も県内産のものが高い。最近はその品質が県外でも評価されて京阪神市場へも出荷されるようになりつつある。

(2) 雪の融けぎわに出荷する勝山みずな

春先雪がとけ始める頃は気温だけが急上昇し、雪どけの霧がもうもうと立ちこめる。

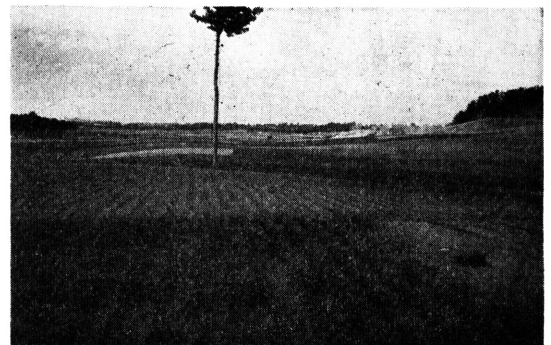
このような状態になったとき雪をとり除き、急速に伸びてくる「とう」を利用する菜が「勝山みずな」である。

融雪時特有の非常に高い湿度と弱い日ざしを利用して超高品質の菜っ葉を生産するもので、強光線と低湿度で霜柱の立つ太平洋側では真似のできない特産物となっている。

あとがき

いろいろ述べたように、福井県は気象的には野菜の生産には恵まれない環境にある。そのような地域で如何に気象への対応を考え、他産地との競争に伍してゆこうとしているのか、その一端でも御理解を戴き、アドバイスが得られるならば幸いである。

写真1 砂丘地一面に広がるラッキョウ畑



野菜の栽培条件とビタミンC含量

(その2) ピーマン・イチゴにおける栽培条件と 果実のビタミンC含量

筑波大学農林学系

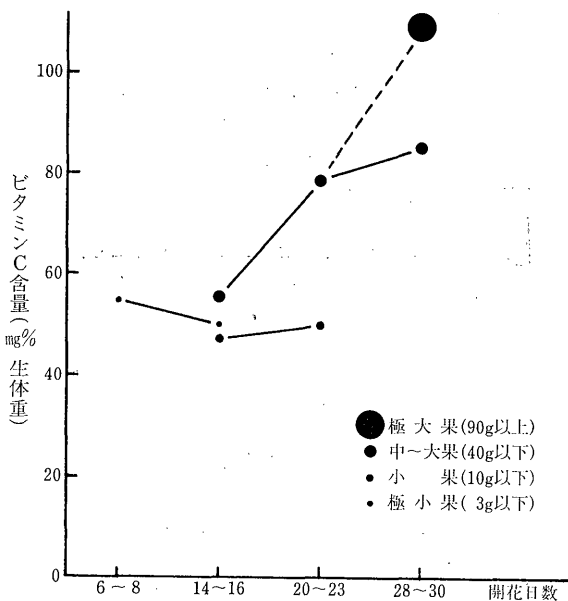
篠 原 温

ピーマン

ピーマンの果実品質を考える場合、様々な点でトマトとは異なっている事に注意しなければならない。未熟なステージで収穫される点、収穫時に果実にはクロロフィルを多く含んでいる点、あるいは植物の仕立て方も3本主枝型のいわゆるブッシュタイプである点などである。このピーマンは果菜として重要な位置を占めていることは言うまでもないが、ビタミンC含量も食品分析表によれば80mg%と高い値を示し、ビタミン源としても重要な果菜であると言える。

さて、ピーマン果実の発育に伴うビタミンC含量はどうであろうか。トマト果実は発育段階が進んでもビタミンC含量はあまり変わらないとされている。筆者は開花後の日数によって4時期に果実を収穫し、さらに収穫された果実の重量によって分けてビタミンCを分析した。結果は第1図にある様に明らかに発育ステージが進むに

第1図 ピーマン果実の発育に伴うビタミンC含量の変化



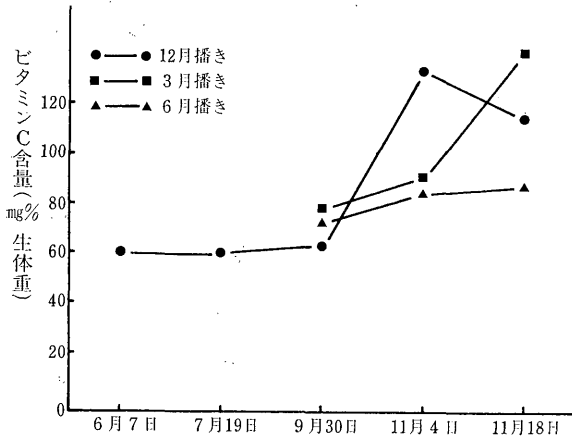
つれて増加する傾向を示した。又果実の重量で見ると10g以下の小さな果実は、開花後日数がたってもビタミンC含量は50mg%台で増加が見られないのに対し、重量30~40g程度の果実では、開花後日数が増えるのに伴ってビタミンC含量も増加した。また、果実が90g以上となった大果では約110mg%と最高値を示した。これらの事からピーマン果実のビタミンCは発育段階が進む程、しかも大果になるほど高くなることが示された。

ところで、日本では赤色に変化した果実は食用にされないが、欧米諸国では果色はさほど問題にされずに流通しているようである。さてこの赤色に変色した果実のビタミンC含量は、クロロフィルを多く含んだ緑色の果実と比べてどうであろうか。緑色果実は果重の増加に従ってビタミンC含量も増加する傾向が見られるが、一方の赤色果実では20~60gまではビタミンC含量はかえって高く約110mg%で一定であり、その後減少した。つまり果色が緑色から赤色に変色してもビタミンC含量は減少することではなく、過熟になる頃に初めて減少することが解った。緑色のピーマンこそ栄養分を多く含んでいると思いがちであるが、ビタミンCのみならず糖レベルなども赤色果実で減少することはなかった。従って利用という面から見れば赤色果実のピーマンもこれからは考えても良さそうである。

次に播種期を異にする栽培における果実のビタミンC含量の違いを調べたのが第2図である。12月播きのピーマンでは、栽培の後期になって果実ビタミンC含量が最高値になり、後期には少し減少した。また3月播きのものでも11月に向かって急激なビタミンC含量の増加が見られ、最も遅い播種期である6月播きでは11月までの収穫では含量増加は見られなかった。栽培は11月18日で一斉に終了したため、十分な調査とは言えないが、ピーマンにおいては作型の違いによるビタミンC含量の差はさほど問題ではなく、どの作型も栽培後期に向かって含量が増加するようである。

以上の事を考えると栽培は長く、しかも大果を収穫する事が高品質の果実を得る方法であるという結論に至るが、実際はそうは行かない。果実の品質を考える時、ピ

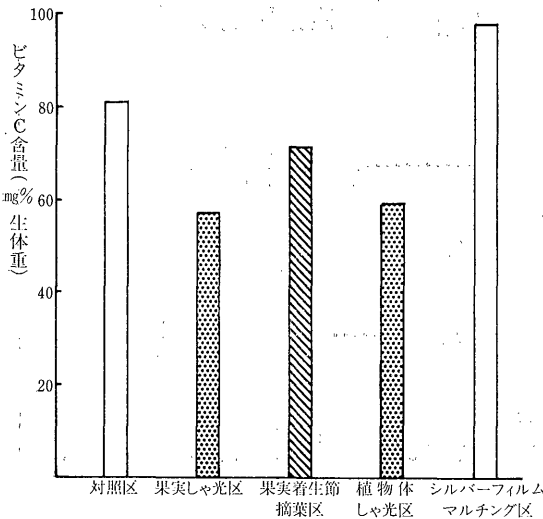
第2図 は種期・収穫期の違いと
ピーマン果実のビタミンC含量の変化



ピーマンでは果実の硬度も大変重要な要素である。筆者の調べた所によれば、開花後日数の長い果実は果実硬度が硬くなる事が明らかであった。そのうえ大きな果実を着果させておくと、栽培面では後続の花の着果不良、ひいてはすでに着果している果実の肥大を抑制するなどの問題もあるため、収穫果実の大きさとしては、30~40g程度のものが適当であると考えられる。一方長期栽培後期の収穫物を出荷する場合は、ビタミンC含量は高いという点を強調すれば流通面においても有利に展開できるであろう。

筆者は栽培条件として施肥条件、光条件と果実のビタミンC含量の関係についても実験を行ったところ、施肥

第3図 光条件及び葉の存在がピーマン果実の
ビタミンC含量に及ぼす影響

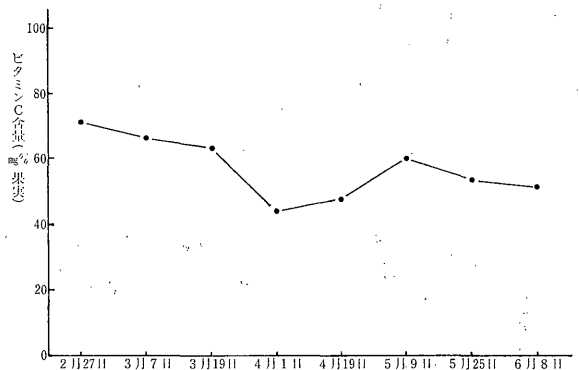


条件の影響はあまり顕著ではなく、生育の良好な区では、果実のビタミンC含量も高い傾向がうかがわれた。一方の光条件に対しては、明確な反応が見られた。第3図に結果を示したが、果実をしゃ光すると明らかにビタミンC含量は減少した。また果実の着生している節の葉を除去すると10~30%程度ビタミンC含量が減少した。これらからピーマン果実のビタミンCは、植物体はもちろん、果実への日射条件を良くすることで増加すること、及び果実に最も近い葉の存在も重要であり、この葉を十分に働かせる必要があることを明らかにした。以上の事をもとに栽培密度、株の仕立方、作型の選定などを検討すれば今迄以上に高品質のピーマンの収穫も可能となろう。

イチゴ

イチゴもビタミンC含量は食品分析表から80mg%と極

第4図 イチゴ(ダナー)の収穫期と
果実のビタミンC含量の変化



めて高く、食品としての価値は高い。また栽培についても8月の一部を除けば、生果の周年供給が行われるようになっている。このような状況のもとで今後さらに品質での競争が激化するものと思われるが、果実の品質と栽培条件などに関する研究はこれまであまり行われていなかった。

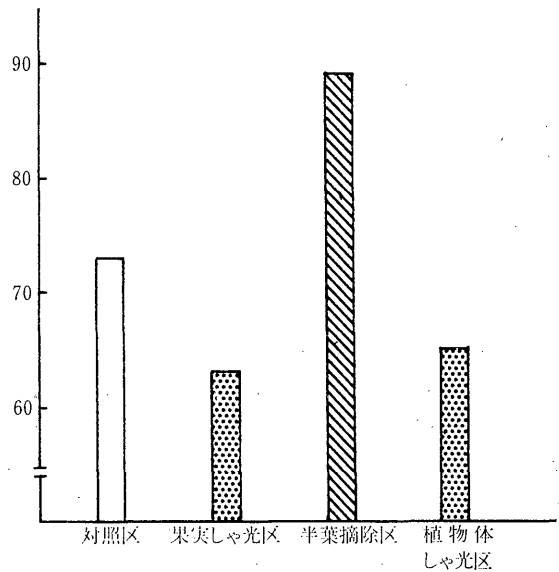
さて、イチゴの品種ダナーを用いて、12月上旬に定植した作型について、収穫期に伴うビタミンC含量を調べた結果を第4図に示した。これを見ると収穫始めは高含量を示すが徐々に減少し4月19日に再び増加している。この第2のピークは第2果房の収穫開始と一致していた。このことは、第1果房、第2果房とも果房の中で早く成熟する果実でビタミンC含量が高くなることを示している。この時糖含量も高かったので、イチゴにおいては、各果房の第1果が最も同化産物を引き込む力(sink能力)が強く、同時にビタミンCも多く合成するものと推察した。またトマト・ピーマンなどと異なり、果房への光条

件や施肥条件以上に、sinkとしての力が強く影響するものと思われた。促成のイチゴについても収穫始めの果実はビタミンC含量が高いと報告されているが、第2果房でも再び増加が見られるということは筆者が初めて明らかにした点である。

では、イチゴは施肥条件や光条件に反応しないかと言うとそうではない。施肥条件の影響では、リン酸とカリウムを増施すると果実のビタミンC含量は増加し、逆に不足すると減少した。とくにカリウムについては顕著な反応がみられトマトと同様、果実内の有機酸代謝との関連があるものと推察された。また光条件の影響を調べた結果を第5図に示した。果実をしゃ光すると、植物体をしゃ光した時と同程度のビタミンC含量の低下が見られた。イチゴもトマト・ピーマンと同様、果実内でのビタミンC合成がしゃ光処理によって抑制されたものと思われる。また半葉摘除処理では、対照区と同等かそれ以上の含量となった。これは全ての葉が半葉にされることによって果実への光条件が向上したことから、半葉になった葉の光合成能力が高まり、処理によるマイナス効果を補ったためと思われる。果実のsink能力が各果房の第1果で強いということは、すでに述べたが、実際栽培上では、果実は葉陰になる場合も多いので、この様な時は果房をなるべく光の当たる条件下に出してやり、場合によ

っては果房付近の葉を摘除してやると、果実のビタミンC含量を増加させる事ができるものと思われ、実用技術としても期待出来よう。

第5図 光条件及び葉面積がイチゴ果実のビタミンC含量に及ぼす影響



チッソ旭の新肥料紹介

★作物の要求に合わせて肥料成分の溶け方を調節できる画期的コーティング肥料.....

ロング <被覆燐硝安加里> **LPコート** <被覆尿素>

★緩効性肥料..... **CDU**

★バーミキュライト園芸床土用資材..... **与作V1号**

★硝酸系肥料のNo.1..... **燐硝安加里**

★世界の緑に貢献する樹木専用打込み肥料..... **グリーンパール**



チッソ旭肥料株式会社

西欧における ガーベラ生産の現状

東京都農業試験場

浜 田 豊

1. はじめに

オイルショック以来、切花でも鉢花でも低温開花性の強い作目、品種の需要が増大したことは、洋の東西を問わない。とくにガーベラでは、永年の品種改良の結果、現在の豪華な大輪系ガーベラが育成され、増殖技術(組織培養、挿し芽繁殖技術など)の確立により大量供給が可能になったことが需要の拡大に拍車をかけたのである。

2. オランダに於ける苗生産

現在、我国にも年間100万本前後(1982年)の苗が輸入され、毎年新しい品種が導入されている。これは、オランダの苗専門業者により、全世界を対象に輸出されているためであり、我国独特の品種が皆無に等しいためでもある。オランダにはこのように苗生産を専門とする5~6社があり、年間約1,500万~1,800万本の苗を生産している。その中の大手はプリスマン社とフロリスト社である。この両社でオランダの苗生産の60~70%を占めている。

3. メリクロン苗の供給

近年、園芸作物の組織培養技術の発達により、無病のメリクロン苗の供給が急増している。昨今のバイオテクノロジーブームに乗って我国の種苗業者もメリクロン苗の供給をキャッチフレーズにしているほどである。

オランダでは、多くの花き園芸作物で組織培養が行なわれ、1980年には743万本のメリクロン苗が供給されたが1981年には1,011万本、1982年には1,646万本と毎年前年比73.5%、61.4%の伸びを示している。

1982年の主な作物はネフロレプス(ツデー類)511万本、セントポーリア498万本、次いでガーベラの216万本、シンビジウムの105万本などとなっている。ガーベラでは1980年58万本1981年185万本、1982年216万本と着実に伸びている。

4. オランダにおけるガーベラ生産

オランダにおける1983年のガーベラの切花生産は、2億6,900万本あり、総生産額は1億3,800万ギルダー(103億5千万円)であった。したがって平均単価は51.3セント(38.5円)ほどである。この生産額はバラ、キク、スプレーカーネーション、チューリップに次いで第5位の重要な作目となっている(表1)。

ガーベラの栽培面積は1980年229ha、1982年260ha、

1983年256haとほぼ横ばいの状況(表2)であるが、農家数は291戸で平均0.88haの温室経営を行なっている。規模別では1ha以下が137戸、1ha以上が154戸の構成である。

表1 オランダにおける主要切花の取引高(1983)
総取引高(単位100万ギルダー)

1. バラ	452
2. キク	299
3. スプレーカーネーション	169
4. チューリップ	155
5. ガーベラ	138
6. フリージア	135
7. ユリ	112
8. スタンダードカーネーション	64
9. シンビジウム	54
10. カスミソウ	57
11. アイリス	46
12. アルストロメリア	28
13. スイセン	27
14. グラジオラス	25
15. アンズリウム	23
16. アマリリス	16
17. ライラック	15
18. アスパラガス	9
19. ユーフォルビアフルテンス	9
20. ネリネ	9

表2 オランダにおける作物別温室面積(ha)

	1980年	1982年	1983年
トマト	2107ha	2249ha	2107ha
バラ	736	756	730
スプレー・カーネーション	328	316	292
スタンダード・カーネーション	138	131	125
キク	490	469	469
フリージア	366	346	328
ガーベラ	229	260	256
ユリ	139	128	133
鉢物および花壇苗	553	614	646

5. 西ドイツ、イタリア、フランスの現状

西ドイツはヨーロッパ最大の園芸消費国である。現在切花の消費量の50%はオランダやイスラエルから輸入されている(統計および為替レートにより若干の差があるが7,600~11,000円/国民1人当り)。

西ドイツの花き市場取扱い額は1978年において17億マルク(1,376億円)、市場外流通を含めると切花と鉢物で約25億マルク(2,025億円)の生産が行なわれている。ガーベラ栽培面積はキク、バラ、カーネーションに次いで第4位の62haを占めている。主な生産地帯はオランダ国境に近いムンスター市近郊とドイツ南部のミュンヘン郊外である。

植付品種は、オランダからの苗の供給が充分あるので次第に独特の品種からオランダ系品種に入れ替わっている。

イタリアでは、地中海性の温暖な気候を利用してカーネーションの生産が盛んであったが、1971年をピークに1976年には3,000haの作付があったカーネーションに入れ替わってガーベラの作付が増えている。面積的には1973年45.4haだったものが、1976年には68.2haに増加し、4,600万本の切花が生産されている。さらに1982年には新たに150万本(推定23ha)が植え付けられ、20~30%が輸出に回わされている。ガーベラの生産地帯はほぼカーネーションの生産地と重複し、消エネルギー作物ということもあって急速に増加している。

品種は、イタリア、フランスで育種された品種に替わってオランダ系の豪華な品種が植付けられています。リビエラを中心とする農家1戸当りの生産規模は40~70aとまだオランダ、ドイツに比べると小さいが、気候が温暖なため生産コストが低く、将来、オランダの強力な競争相手になること必至と思われる。

フランスでは14,000戸の農家が6,000haの面積で花き園芸を行なっているが、ガラス温室は28%の1,670haにすぎない。主な花き作物は1979年でキク(580ha)、バラ(500ha)、グラジオラス(430ha)、カーネーション(290ha)、チューリップ(210ha)であり、ガーベラは統計上に現われていない。主要な園芸生産地帯は、地中海沿岸のコートダジュール、ブルターニュ地方、プロバンス地方、パリ郊外であるが、リゾート地帯のコートダジュールのフレジュス(Frajus)近郊では着実に増加している。

6. オランダにおけるガーベラの生産と育種

近年ガーベラの育種や生産技術はオランダを中心に改良が進み、西欧諸国ではほぼオランダ方式でオランダ系の品種の栽培が行なわれている。そしてその多くが苗生産業者を通して普及している感がある。

(1) 育種目標

現在、研究機関や種苗業者で行なわれている育種は①あかるい花色、例えば蛍光灯下でも黒ずまず映える色を持つ、②切花として利用するため丈夫で少くとも40cm以上の切花の長さを持つこと。③葉は小型で開口性(立ち葉でない)が強く、少ないもの。④花もちが良く、少くとも2週間以上もつもの。⑤エネルギー節約のため低温開花性が強いことなどを中心に育種が進められている。

花色としては赤系、ピンク系を中心にオレンジ、白、黄色の彩やかな明かるいものを選抜している。また最近では、より豪華な花型として半八重、八重の比率が高くなっている(一重75~80%、八重17.5~20%、黒目タイプ2.5~5%、……プリースマン社による)。

(2) 主要な品種と花もち

最近の切花の品質の指標の1つとして花もち(Vasc Life)が大きな問題となっている。新品種の育成の段階

でも花もちの悪いものはまず最初に捨てられる。オランダで花もちの良いものとして定評のある品種としては、アップルブロッサム(ピンク一重)、マルレーン(黄色八重)、フルール(ピンク一重)などがあげられる。そしてさらにステムの強さ、単位面積当りの採花本数等が加味され、ほぼ10品種で全体の栽培面積の80%を占めている。それらの品種は表3に示すとおりである。しかし最近、次々と新しい品種が発表され、クラウディア(ライラック一重)、マリア(白。八重)、ジャネット(ピンク八重)など新しい花色と特殊な花型の品種が増加している。

表3 オランダにおけるガーベラの
主要な栽培品種(1982年)

品 種 名	花色および花型	切花長 cm	採花本数/m ²		花持ち日数 日
			本	H	
1. クレメンティン	オレンジ・一重	70-80	130	140-150	14~16
2. アップルブロッサム	ピンク・一重	50-60	140-150	140	14~16
3. フルール	ピンク・一重	50-60	140	100	14~16
4. マルレーン	黄色・八重	60-70	100	90-100	14~16
5. デルファイ	白色・一重	60	90-100	90	10~14
6. ベロニカ	オレンジ・レッド・一重	60	90-100	90	10~14
7. ベアトリックス	ピンク・半八重	40-50	90	70-80	14~16
8. テラミックス	ピンクと赤の複色・一重	40-50	70-80	125	10~14
9. ピンパーネル	赤・一重	50-60	125	90	14~16
10. ヘリオス	赤・一重	60	90		10~14

(3) 一般的作型

オランダを中心とする作型は株間を25~35cmとして条間を30cmとし、7月に植えつけ、8月末か9月初めから採花始める冬期加温型の作型がある。この作型だと10月に第1のピークがあり、2月に第2のピークがある。全栽培期間は1カ年であり、採花期間は10カ月と短い。これに対して、日照量の少ない冬期は2~5℃に保ち、株を維持し、3月から加温を開始する冬期一時休眠型の栽培も行なわれている。

(4) ソイルヒーティング

ガーベラの場合、地温を上げることによって、株の生育ならびに初年度に於ける採花本数ならびに品質の向上が認められるため、オランダ、ドイツだけでなく、イタリアにいたるまで、地中暖房が普及している。この地中暖房によって、冬期の暖房費の節約につながるだけでなく(温室内の気温を下げられるため)、春先の切花本数の増加も期待できる。

配管は硬質のビニル管を地下部50~60cmに埋設し40℃の温湯を通すことによって行なわれる。

最近では地中暖房とともに株間だけを加温するマイクロクライミット・ヒーティングも実用化し、エネルギーの節約に役立っている。(以下次号に続く)