

年 組 名前:



根を浸さず 水耕栽培

南アの企業研究所を整備

食品輸出業の「和ふうる」（南アルプス市飯野、相川勝正社長）は、市内に水耕栽培の研究所を整備した。根を水に浸さず効率よく栄養素を吸収させる特殊な栽培方法を研究している。既にイチゴで収穫に成功したといい、年内にも栽培技術の特許申請を行う予定という。室内で栽培して気候などに左右されないため、海外の国々へ設備の販売を視野に入れる。
（山本昂輝）

水耕栽培の研究を行う設備
南アルプス市飯野

水耕栽培は通常、根を水に浸すことが一般的だが、根が腐るケースもあった。同社は特殊な方法で作物に栄養素を含んだ水を吸収させ問題を解消する手法を探ってきた。年内に残りの3ラインの稼働を始め、レタスやホウレンソウ、チンゲンサイなどの水耕栽培も研究していく。

現在2ラインを稼働し、イチゴなどの水耕栽培を研究。室温は18〜20度程度に保ち、甘いイチゴが収穫可能な冬場の環境を再現。日光の代わりに発光ダイオード（LED）を照射している。既に目標とする糖度13・5〜14・0度のイチゴを収穫したという。今後、糖度を安定させる方法を研究する。

同社によると、付近の酒販店の倉庫を研究所として改修。延べ床面積は約150平方メートル。水耕栽培の研究ができる設備をライン設置している。研究の様子を見学できるように入り口付近はガラス張りになっている。

(2023年6月13日付 山梨日日新聞7面)

相川社長は「日本のおいしい野菜や果物を世界中で食べられるようにしたい。海外の人に喜んでもらえよう」と話している。

問1 南アルプス市の食品輸出業者は、どのような栽培方法を研究していますか。

問2 室内での栽培は、どのような利点がありますか。

問3 すでにイチゴの収穫は成功しています。今後は、どのような野菜の栽培を研究していきますか。

問4 相川社長は、どのような思いで、この研究をしていますか。