メロン・スイカの粕漬

新しいふるさとの味づくり

西島園芸団地を訪ねて

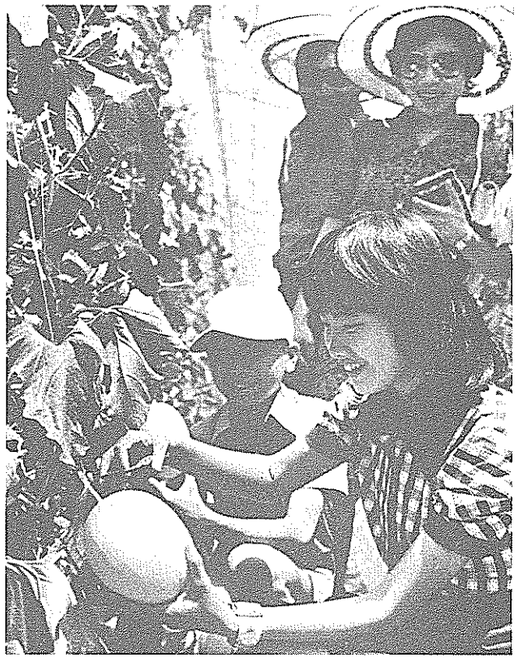
▲西島園芸団地を眺望

◀ビニールハウスの中を見学

生産・出荷から観光農業へ

高知県は気候条件をいかした施設野菜の全国一の生産県。早くから促成栽培が盛んで、古くは寛政十二年（一八〇〇）にキュウリの早出しが行われた記録があります。明治の終りごろから海岸地帯を中心に促成栽培が除々に広まり、昭和二十六年、ビニールハウスの導入によって栽培技術は革新的に改善され、昭和四十五年度の県外移出額は二百二十億円。昭和四十九年には三百五十億円と順調な伸びを見せています。

西島園芸団地は『小さいビニールハウスは、労力がかかるため、機械導入によって省力化し、大規模経営をすすめる』という農林省の農政方針によって昭和四十七年の夏に完成。敷地面積五・三ヘクタール。ビニールハウス十一棟。十八戸の農家が協業生産しており、ことしで四年目を迎えます。



▲生産・出荷型農業から観光農業へ、西島でも昨年から一般に開放。メロン、スイカ狩り、食べ放題が好評だ。

西島園芸団地の主要品目は、ピーマン・すいか・メロン・トマト・キュウリで、栽培期間は別表のようになっています。

以前、花粉の交配は人の手でやっていましたが、現在は、養蜂家から蜜蜂を借りてきてハウスの中に放して花粉をつけているとのこと。

また、西島園芸団地では、ビニールハウスの中に炭酸ガスを注入して野菜の生育度を高めようという開発研究が始まっています。

植物が生育する際、光合成で炭酸ガスを吸収し、酸素を排出する植物呼吸をしますが、ビニールハウス内では、密閉しているところから炭酸ガスが欠乏状態になっている点が指摘されています。

そこで、ビニールハウスの暖房用ボイラーの排煙から炭酸ガスを精製してハウス内に循環させることを計画しているものです。

集中管理システム

栽培には、人手を省く集中管理システムがとられています。

ハウス構造は、マンサード型といって風の抵抗をやわらげ、採光を均等に行います。この構造は、吸排気口として使う天窓を簡単に多く設けることができるので、自然換気もできるうえ、強制換気のための換気扇の数を大幅に減らすことができ、騒音や管理費が少なくてすみます。

自動灌水と施肥

灌水は管理室で集中管理でき、灌水順序や灌水時間を自動コントロールできます。施肥は、灌水装置を利用する方式で、各棟ごとに液肥稀釈装置を設けてあり、各棟の土壌条件と作物の生育状況に応じた有効な施肥ができます。

暖房装置

暖房方法は、蒸気ボイラーから送られる蒸気を熱交換器で温水に熱交換した上、各棟に配管した放熱管に温水を循環させる方式で燃料が少なくてすみます。

運搬と防除

排気、騒音公害のない新開発のバッテリーカーにより、運搬の省力化をはかっています。防除は、動力噴霧機による薬剤散布方法とくん煙方法の二つの方法を併用しています。

観光ルートの策定

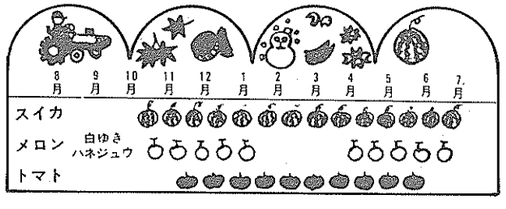
今、農業は生産・出荷型農業から観光農業化の新しい試みが広がっています。西島でも昨年から一般に開放、メロン・スイカ狩り、食べ放題が好評です。

「周年でスイカを食べれる所は日本ではない。これだけのものを南国市が持っているのだから観光バスを乗り入れる運動をおこしてほしいですね」と、西島の観光農業を担当している中沢さんはいいます。

市の商工水産課では、それについて次のように話しています。

「企業サイド――県交通とか土電バス――の問題があります。

昨年来、行政サイドで検討していることは、高知市を中心にして南国市、土佐山田町、夜須、西は、伊野町、春野町、横浪、などと中央広域観光圏のルート設定を早急に策定して、定期観光バスを走らせる。行政の方で具体的な案を出さないと業者というのは案外やらんわけです。昨年来、それをすすめて、五十一年度はそれを策定することになっています。



また、西島園芸団地を印象づける新しい〝ふるさとの味〟づくりの研究に取りくんでいます。スイカ、メロンの粕漬、メロンワインの開発がそれ。農業普及所の協力を得て取りくんでいます。

スイカ、メロンの粕漬は高知県でははじめてのもの。一月十九日高知大丸で開かれた香南市町村観光と物産展でも販売。手づくりの漬物はやはり魅力がある。

未知数の可能性があるだけに園芸団地でも新しいふるさとの味に期待をかけています。