

静岡イチゴ 'きらび香' を用いた供給拡大技術マニュアル
「作期拡大技術」編



令和7年3月
静岡県農林技術研究所

1 概要

- (1) 'きらび香'を用いた作期拡大を可能とする新作型 1
- (2) 新作型で用いる技術 2

2 超促成作型の栽培のポイント

- (1) 主な特徴、親株準備～採苗 3
- (2) 夜冷短日処理、定植 4
- (3) クラウン冷却処理 5
- (4) 暑熱対策等 7
- (5) 開花バラツキや年内階級発生 8
- (6) 収量 9

3 延長作型の栽培のポイント 10

4 作型導入イメージ 11

5 果実品質

- (1) 新作型の通年糖酸度 12
- (2) 新作型と他産地や輸入イチゴとの糖酸度の比較 13

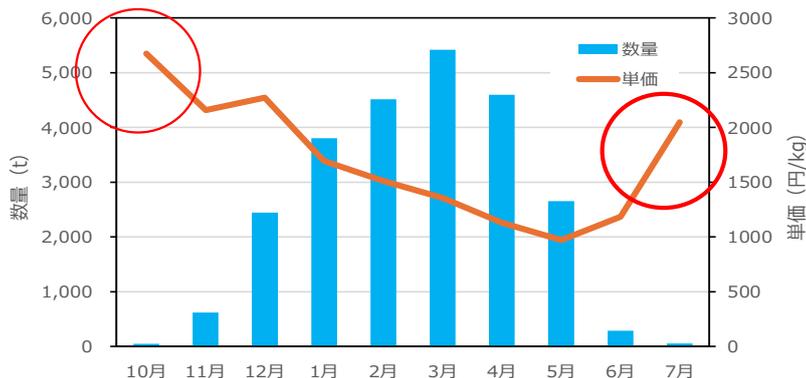
6 経営評価 14

7 参考文献 16

1 概要

(1) 'きらび香'を用いた作期拡大を可能とする新作物型

作物開発の狙い



きらび香

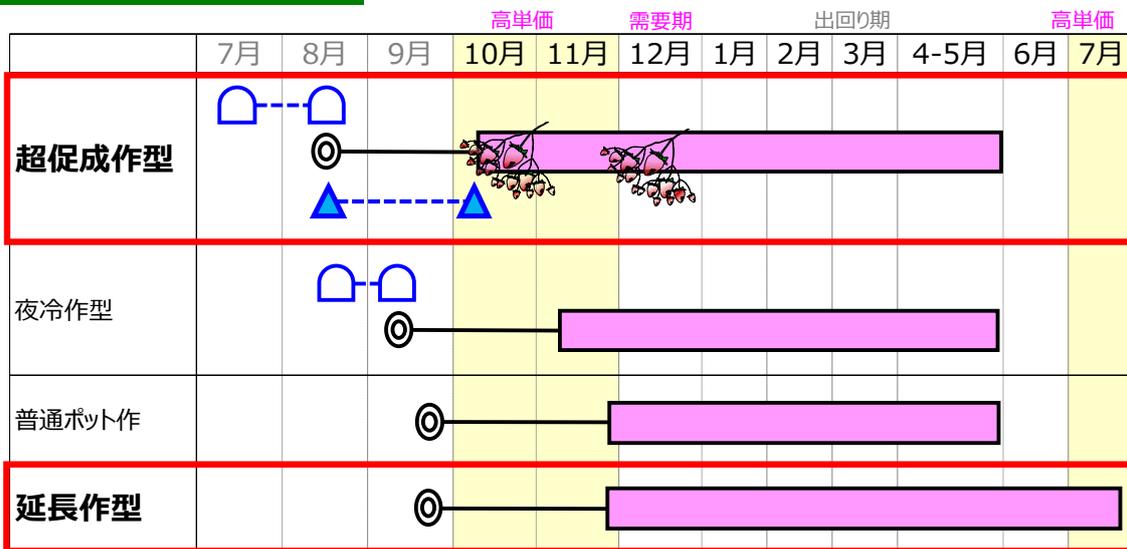


- 早生性や連続出蕾性に優れる
- 果実硬度が比較的高い
- 栽培期間を通じて糖度が安定

【東京都卸売市場月別入荷量と単価 (R元～5)】

- 上図のとおり、需要に対して供給量の少ない10月～11月や需要の高い12月、また供給量の少なくなる7月は高単価で取引されており、この時期に供給拡大することで高収益生産が可能と考えられます。
- また、県品種'きらび香'は、その優れた特性が作期拡大や高温期の高品質果実生産に適すると考えられました。
- そこで、'きらび香'を用いて高単価期に供給拡大が可能な作物型を開発しました。

作物開発を可能とする新作物型

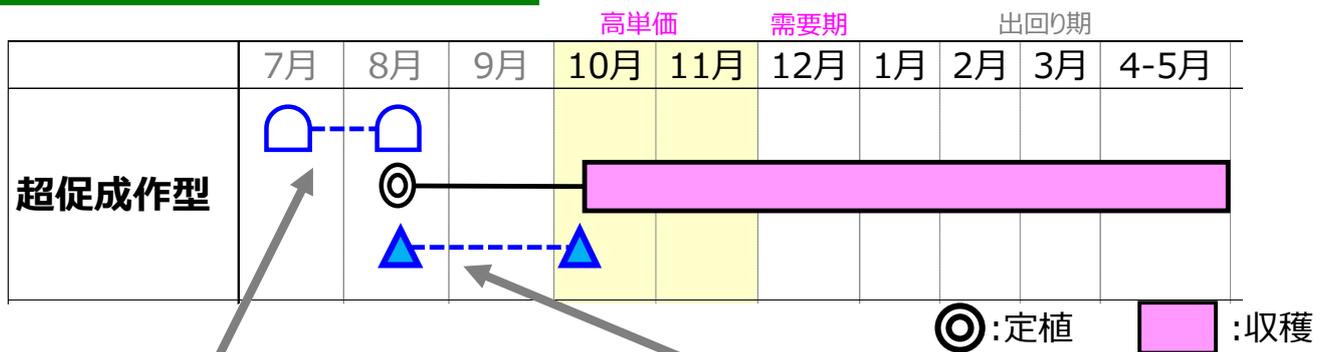


 : 夜冷処理
 ◎ : 定植
 ▲ : クラウン冷却処理
 : 収穫

- これまでの10月どり作物型は、頂花房の収量減少と中休み期間の増加により、年内収量が少なく、収益性が悪いことが課題でした。
- 今回、'きらび香'にて、夜冷処理とクラウン冷却処理により、**収穫時期を10月からに前進**するとともに、**2番花房も12月から収穫可能となり、高単価の年内収量が増加する「超促成作物型」を開発**しました。
- また、7月までの収穫（延長作物型）は、'きらび香'では新たな設備等が無くても可能であることを確認しました。

(2) 新作型で用いる技術

超促成作型



【苗夜冷短日処理】



【クラウン冷却処理】



【ヒートポンプチラー】

苗夜冷短日処理

- 頂花房の花芽分化を促進する技術です。
- 一般的な夜冷作型は、8月以降から処理開始しますが、本作型では、10月収穫を可能とするため7月中旬から処理を開始します。

クラウン冷却処理

- 本圃での局所冷却技術で、2番花房の花芽分化を促進し、12月から収穫を可能とする技術です。定植から10月頃まで終日処理します。
- 冷水を作るヒートポンプチラー（または地下水）とチューブ等配管設備からなります。なお、ヒートポンプチラーの費用ですが、5年程前の現地事例では約400万円/10aだったと聞いております。

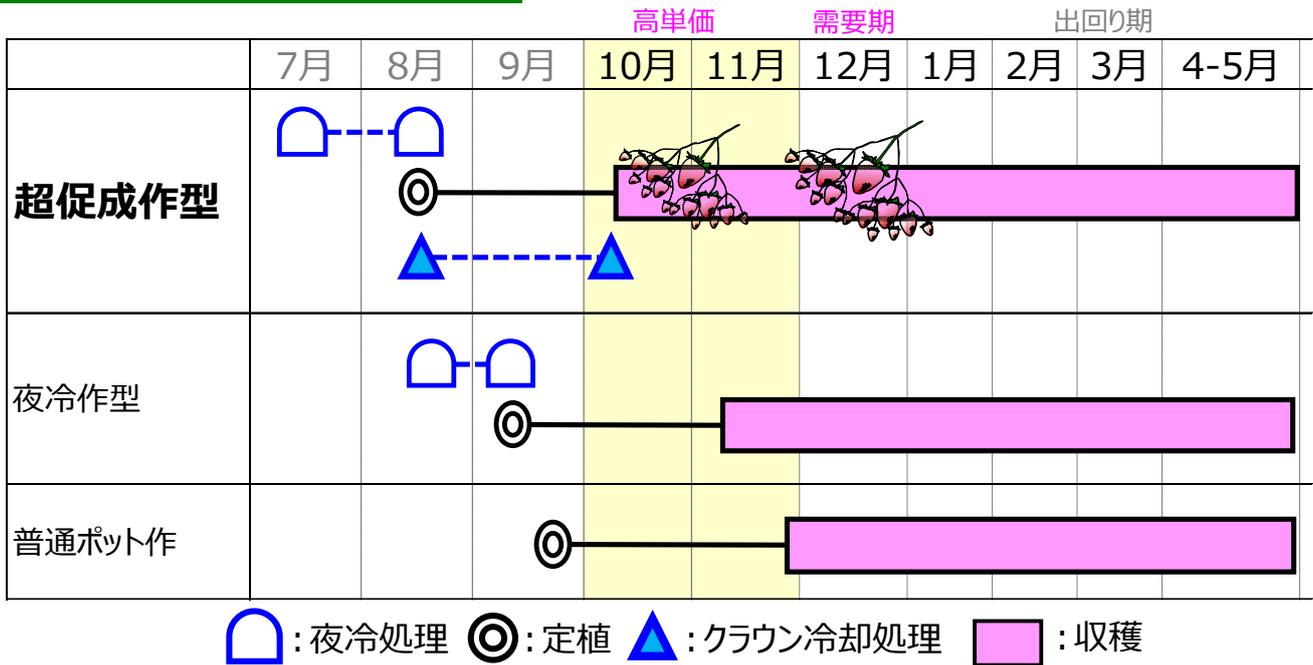
延長作型



- 新たな設備等は必要ありませんが、作期拡大し暖候期の栽培期間が増加することで問題となるアザミウマ類の防除対策（マニュアル「病害虫対策」編を参照）が必要となります。

(1) 主な特徴、親株準備～採苗

作型イメージと主な特徴

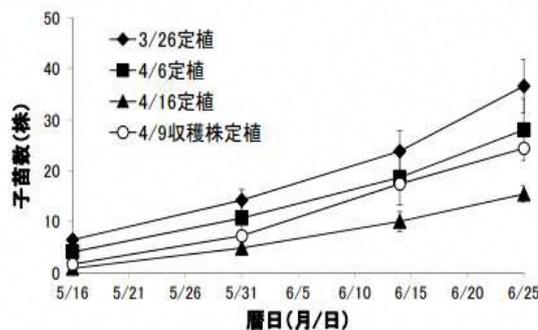


- 苗夜冷短日処理を7月中旬から開始します。処理期間の目安は約1ヶ月です。
 - 花芽分化確認後の8月中旬頃に定植します。
 - 定植後から10月上旬中頃まで本圃でクラウン冷却処理をします。
- ⇒これらにより、10月から頂花房を収穫し2番花房を12月から収穫することが可能となります。

親株準備～採苗

夜冷開始時期が早いため、3月中には親株を定植

【定植時期が子苗発生に及ぼす影響（平成24年）】



参考：あたらしい農業技術
「イチゴきらび香の栽培
管理方法」

- 苗夜冷短日処理の開始が早いため、3月中には親株を定植をします。
- 早期に苗数を確保するため、3～4月中は保温して、ランナーの発生を促します。
- 子苗は早期から受けていき、5月末～6月中旬までにポット受けが終了し、6月末までに切離しができるように苗増殖を行います。親株1株から15株程度で計画すると余裕を持って採苗できます。

(2) 夜冷短日処理、定植

夜冷短日処理

7月中旬に処理開始することで8月中旬頃に花芽分化

【処理開始時期と頂花房開花日等（令和4年）】

苗夜冷短日 処理開始	定植日	頂花房				
		開花日 (月/日)	初収日 (月/日)	1-3果 正常果率 (%)	平均 1果重 (g/個)	収穫果 (個)
7月上旬(7/8)	8/8	9/14	10/9	53	11.6	11.8
7月中旬(7/19)	8/17	9/25	10/20	97	14.1	11.3
7月下旬(7/29)	8/28	10/2	10/29	95	16.5	10.6

※正常果率：不受精果や著しい奇形果を除いた可販果

※各処理区とも定植後～10/3までクラウン冷却処理

【花芽分化に要する日数】

年度	苗夜冷短日 処理期間	処理日数 (日)
令和2年作	7/17～8/13	27
令和3年作	7/17～8/13	27
令和4年作	7/19～8/17	29

- 夜冷短日処理開始は7月中旬とします。処理開始が早いほど頂花房の収穫開が早まりますが、高温等により不受精果が多く発生し果実も小さくなってしまいます。
- 処理開始が遅くなるほど、収穫開始も遅くなります（なお、令和6年作のように夏秋季が平年より高温と予想される年は、7月下旬頃に処理開始した方が初期の結実が安定するので、処理開始時期は気候状況により調整してください。）
- 花芽分化に要する期間の目安は約1ヶ月です。なお、処理条件は通常の夜冷短日処理の条件と同様に、庫内10℃～15℃、16時間暗黒条件（例：17時～翌9時まで処理）とします。

定植

定植位置を冷却チューブに接するように揃えて定植



冷却チューブ

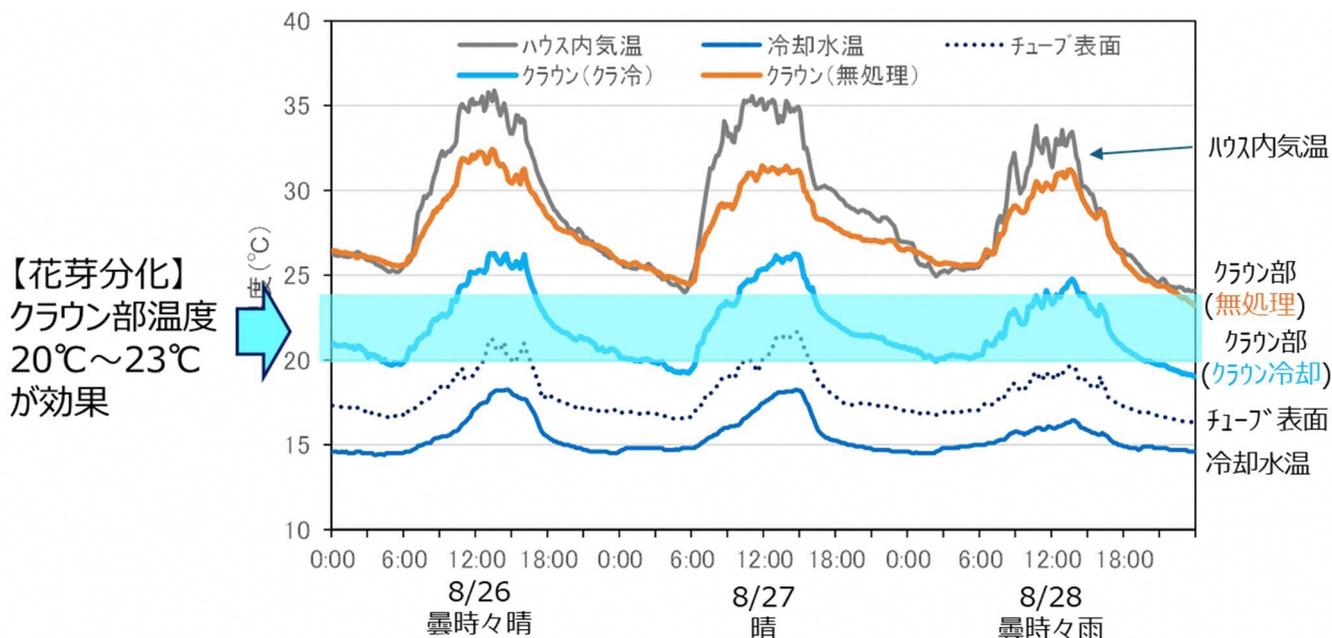
- 定植位置は、ベンチ端にクラウン冷却チューブを配置する場合、ベンチ端よりやや内側で、位置を揃えて定植します。
- 夏季高温時の定植となるため、定植後1週間は必ず1日1回株元に手灌水をし、活着を促してください。
- 養液管理は慣行定植時と同等のECからを目安としてください。

(3) クラウン冷却処理

クラウン冷却処理

チューブ表面が20℃以下を目標に、16℃程度の冷水を終日循環

【クラウン冷却処理時のクラウン部温度等の様子（令和4年）】



- 先行研究から、クラウン冷却処理の花芽分化促進効果は、クラウン部を20℃～23℃に保つと効果が高いとされています。そのため、チューブ表面温度で20℃以下を保つことを目標に、16℃程度の冷水を終日循環させると効果的です。
- 冷水は、ヒートポンプチラーで作成します。クラウン冷却処理は終日処理する必要があります。なお、地下水が豊富にある地域では、地下水をかけ流しで利用することも可能です。

【冷却チューブの位置】



冷却チューブ

- 安定した効果を得るために、冷却チューブはクラウン部に必ず密着するように配置します。左図のように割りばしや棒等でチューブの位置を調整します。
- チューブは、ベンチ外側からクラウン部に接するよう設置した方が生長点付近が冷却されやすいため理想ですが、内側でもクラウン部に密着していれば効果があります。
- チューブ設置が完了し、苗が活着したら、白黒マルチを被覆します。冷却チューブに直射日光が当たらないようにして、水温上昇を防ぎます。

(3) クラウン冷却処理

クラウン冷却処理期間

定植直後から2番花房の花芽分化確認のおおむね2週間後
(目安：10月上中旬) まで実施

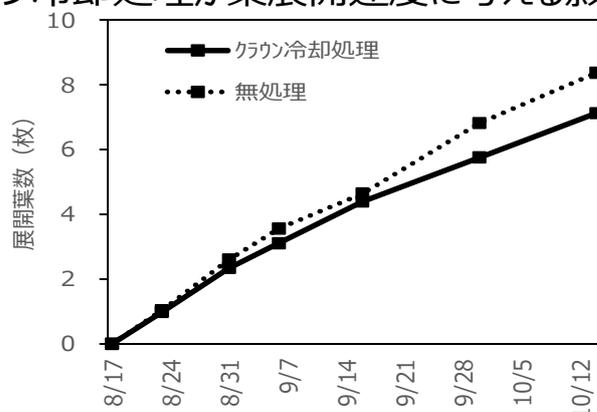
【クラウン冷却処理による開花や1果重への影響（令和4年）】

	頂花房				2番花房		花房間 葉数 (頂花房～2番花 房) (枚)
	開花日 (月/日)	初収日 (月/日)	1-3果 正常果率 (%)	平均 1果重 (g/個)	開花日 (月/日)	初収日 (月/日)	
クラウン冷却	9/25	10/20	97	14.1	11/9	12/13	4.4
無処理	9/19	10/15	71	12.6	11/19	12/25	7.6

夜冷処理開始：7/19 定植：8/17 クラウン冷却処理：8/17～10/2
※正常果率：不受精果や著しい奇形果を除いた可販果

- クラウン冷却処理は、定植直後から2番花房の花芽分化が十分完了するまで実施します。
- 定植直後から処理することで、頂花房の開花および収穫開始日は若干遅くなりますが、不受精果等が減少し1果重も増加します（上表参照）。これは、クラウン冷却処理により、花房の発達がゆっくり進むためと考えられます。
- 2番花房の花芽分化は必ず検鏡にて確認します。確認は9月下旬頃には行います。2番花房の花芽分化は、頂花房に比べ個体差が出やすいため、花芽分化を確認してもすぐに終了せず、花芽分化確認の2週間ほど後に処理を終了します。終了時期の目安は10月上中旬です。
- クラウン冷却処理により、2番花房の開花および収穫開始は、無処理に比べて10日ほど早まり、12月上中旬から収穫が可能となります。

【クラウン冷却処理が葉展開速度に与える影響（令和4年）】



- クラウン冷却処理は、葉の展開速度を若干低下させるため、冷却水温を下げ過ぎたり（15℃以下）、必要以上に処理終了を遅らせないように注意が必要です。

(4) 暑熱対策等

本ぽの暑熱対策

本ぽの暑熱対策は必須



- 定植及び頂花房開花時期の気温がまだ高温となるため、暑熱対策は必須となります。遮光資材（40%程度）展張や遮熱効果のある塗布剤の使用等を検討ください。（参考：施設園芸における高温対策の技術集）

受粉昆虫

【ヒロズキンバエ】



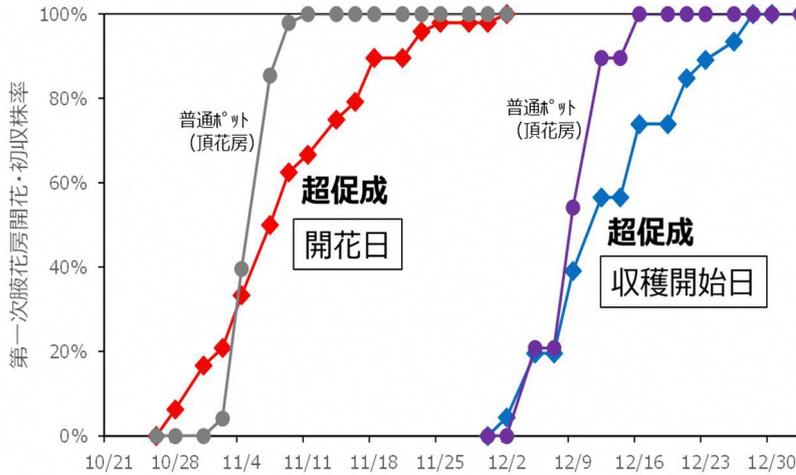
- 超促成作型では、開花時期が高温であるためミツバチの訪花活動が安定せず、開花初期の受粉が安定しない傾向にあります。そのため、少しでもミツバチの訪花活動が安定するよう、遮光等で本ぽの気温をなるべく下げるとともに、ミツバチ巣箱は、日よけをし、ハウス内のなるべく涼しい場所かハウス外に設置しましょう。
- ミツバチよりも活動温度域の広いヒロズキンバエ（商品名：ビーフライ）の利用も受粉を安定させる効果があります。ハエが逃げないよう網目の細かいネットを設置し、施設内を清潔にする必要があります（参考：「ビーフライ」利用マニュアル-イチゴの新たな花粉媒介昆虫-）。
- その他、現地事例では、早朝や日没時に活動が期待できるとして、開花時にクロマルハナバチを利用することで、比較的受粉が安定していたとの声もあります。

摘果など

- 高温時で花数も少ないため、頂花房は無摘果で管理します。
- 保温開始は少し早めに、外気温15℃以下頃から行い、葉の展開を促進します。

(5) 開花バラツキや年内階級発生

2 番花房の開花のバラツキ

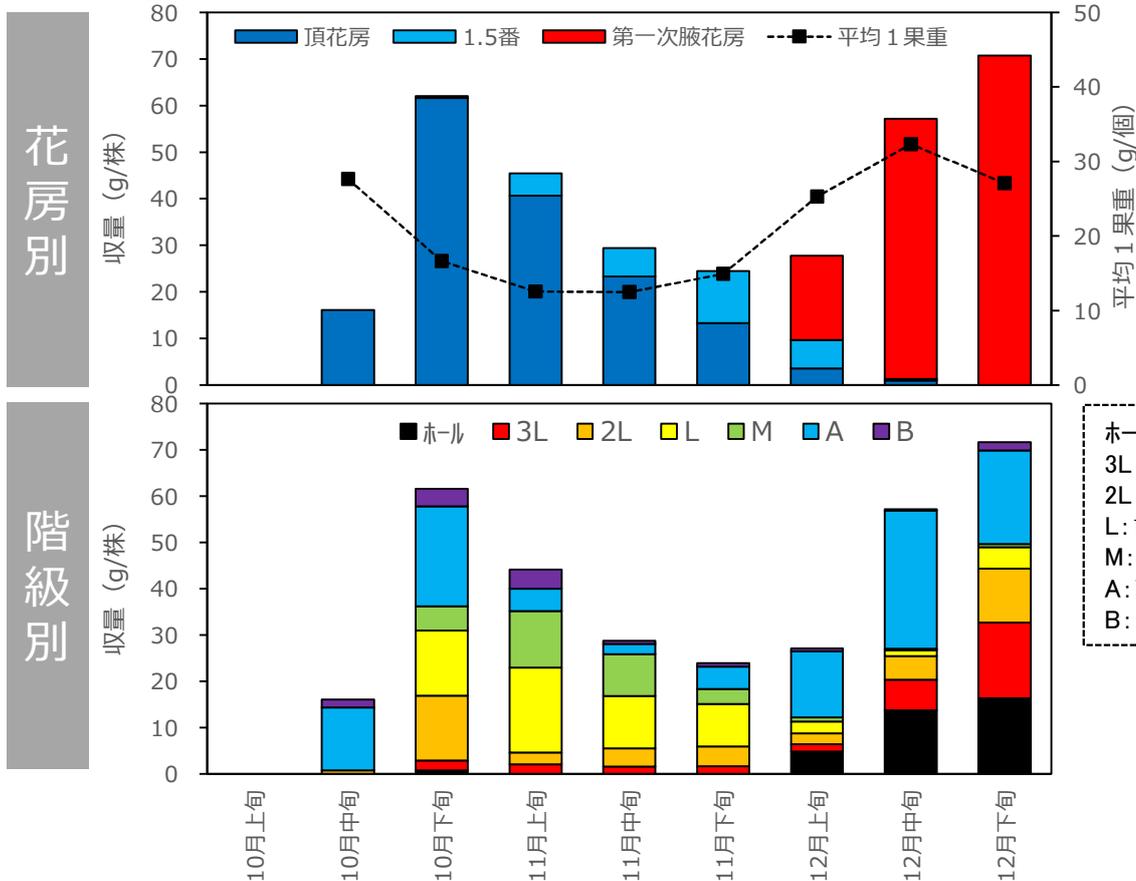


【2番の開花、
収穫開始日の
推移（令和4年）】

条件：苗夜冷短日処理：7/19～8/17, 定植：8/17, クラウ冷却処理：8/17～10/3

- 超促成作型の2番花房の収穫開始は普通ポット作（分化後定植）の頂花房よりはバラツキがあります。これは、個体によるバラツキやクラウン冷却チューブの接触具合によるものと考えられます。ただ、収穫始めは普通ポットと同等時期となります。

年内の旬別収量、階級発生



【年内旬別収量
（令和4年）】

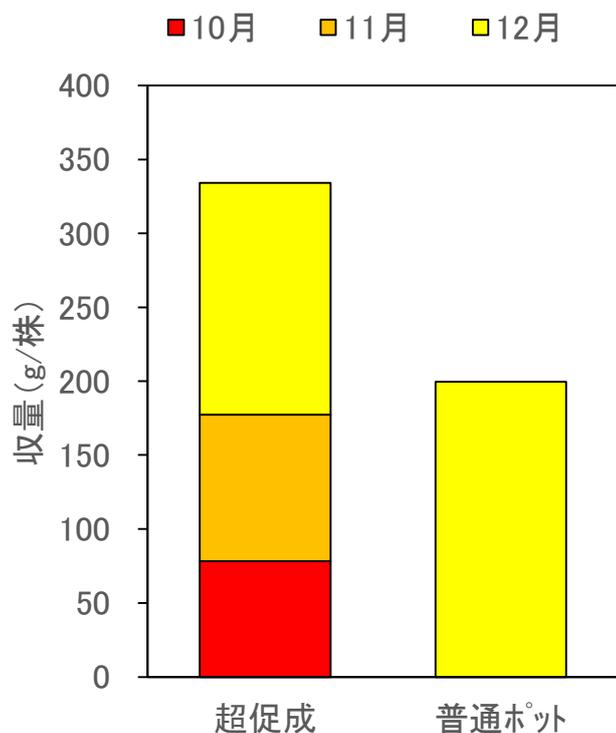
- 頂花房の採れはじめは2L(A)～L程の大きさです。11月はL～Mの小玉、12月から2番花房（第一次腋花房）の収穫が始まり、ホール・3Lの大玉が多くなります。年末年始等の大玉需要には対応可能となります。

(6) 収量

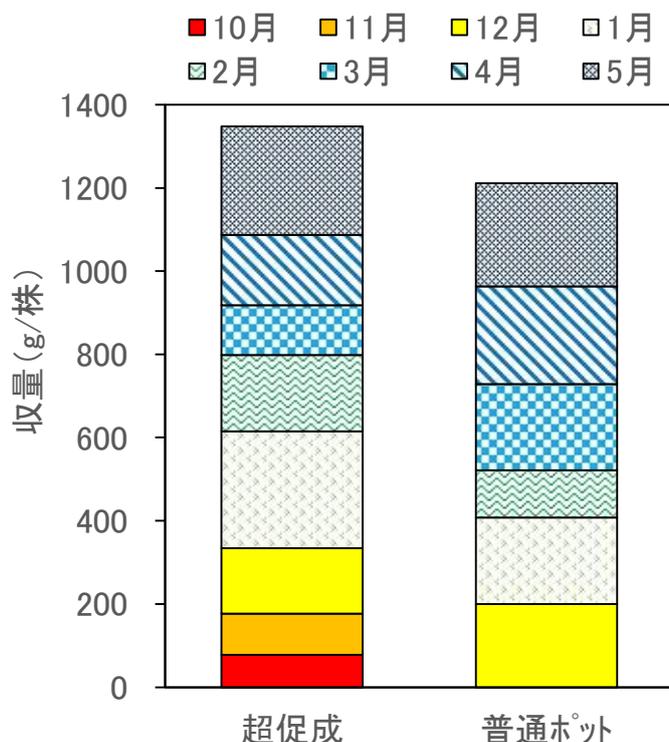
年内および総収量

年内収量は普通作と比べ5割程多く、総収量も多い傾向

【年内収量（令和4年作）】



【5月末収量（令和4年作）】



- 年内収量は、2番花房（第一次腋花房）が年内から取り始めるため、普通ポット作と比べると1.5倍以上となります。
- 5月末までの総収量は、普通ポット作と比べると1割程多い傾向にありました。これは、頂花房が10月から収穫と早く、二番花房が普通ポット作の頂花房と同等時期から収穫できるため、果房1回転分多く収穫できるためと考えられます。

延長作型の栽培のポイント

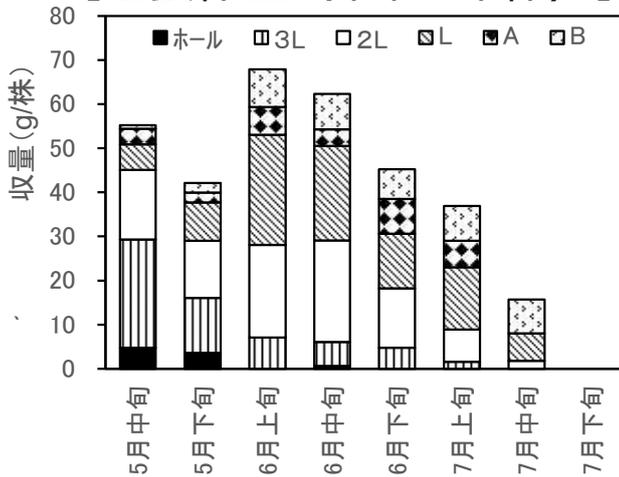
作型イメージと主な特徴

- ・ 'きらび香'を用いる場合、特別な処理は必要とせず7月中旬頃まで収穫が可能
- ・ 暖候期に問題となるアザミウマ類の防除対策が重要

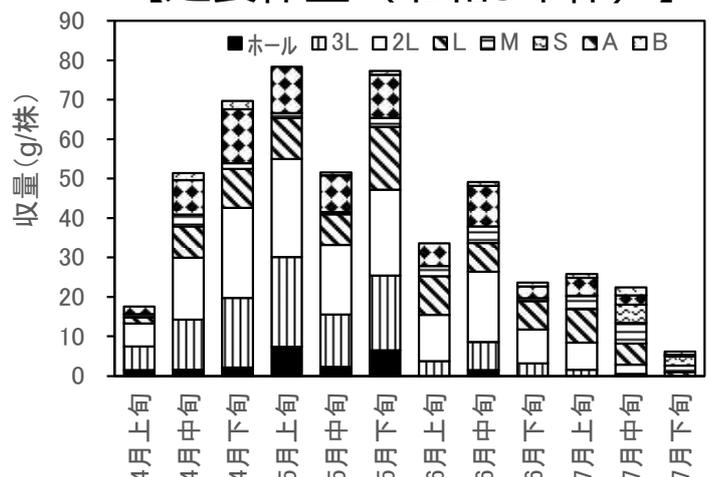
	9月	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4-5月	6月	7月	
延長作型	◎			[需要期]							
普通ポット作	◎			[需要期]							[高単価]

旬別収量

【延長作型（令和2年作）】



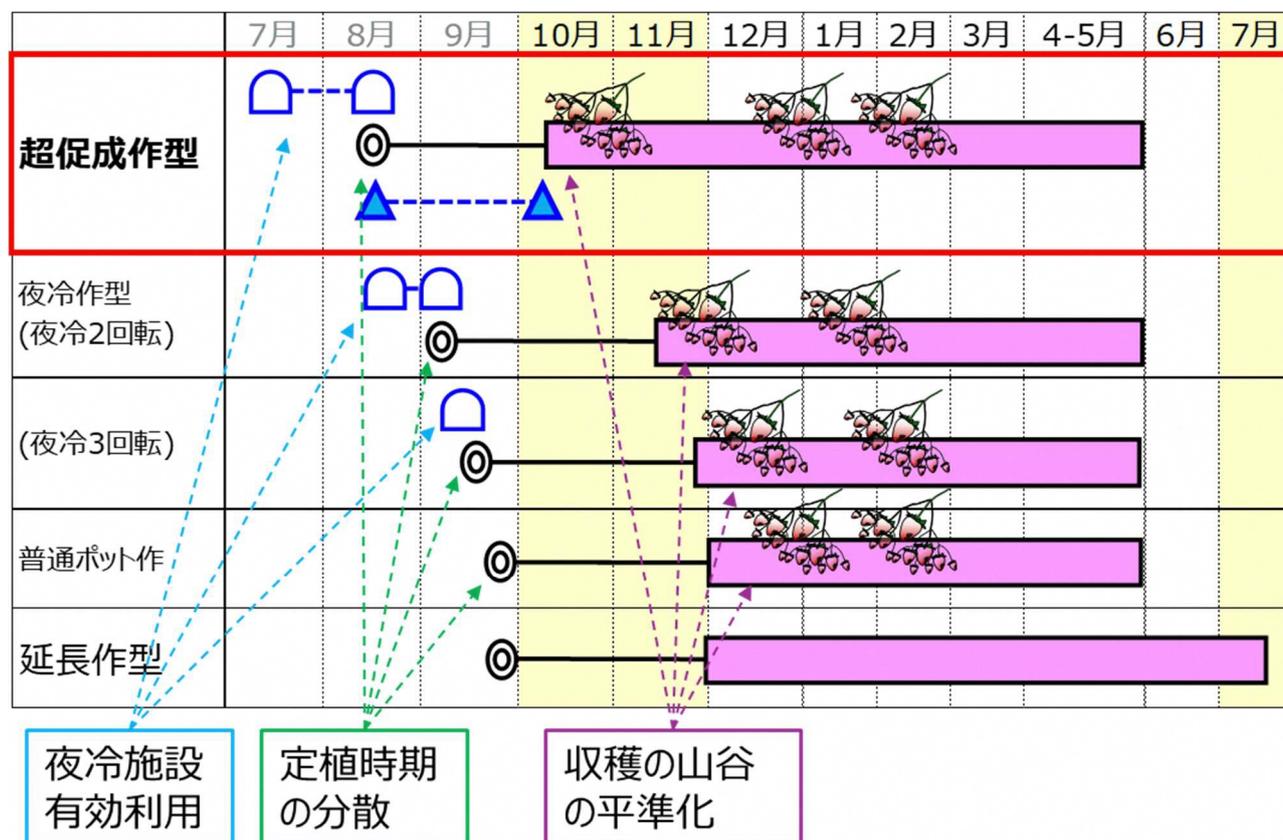
【延長作型（令和3年作）】



階級： ホール：32g～、3L：23g～、2L：16g～、L：11g～、M：8g～、S：6g～(R3作のみ)、A：変形2L～、B：変形8g～

- ・ 'きらび香'を7月まで栽培した場合、特別な処理は無くても7月中旬頃まで収穫ができます。果実の大きさは6月下旬以降は、L～M階級が中心となります。
- ・ また、花房の発生がなくなるため、7月下旬以降の収穫果はほとんどなくなります。なお、クラウン冷却等も検討しましたが、7月の増収効果は見られませんでした。
- ・ よって、'きらび香'の延長作型により7月までの収穫は、特別な設備投資等は不要ですが、暖候期の栽培となるため、アザミウマ類の防除対策が重要となります（マニュアル「病害虫対策編」を参照）。
- ・ 害虫防除技術の導入と合わせて、育苗時期と重なるため、本ぽ管理（葉かきや薬散など）の作業余力の有無等を検討のうえ、導入を検討ください。

導入イメージ

**超促成作型**

- ‘きらび香’の超促成作型は、規模拡大時に必要となる定植作業や収穫時期の分散を図るための複数作型の一つとして導入を検討してください。
- 超促成作型の導入により10～11月の高単価期に出荷ができるとともに、夜冷施設の2回転目（場合により3回転目）の利用による作型分散と、夜冷設備の有効利用、定植時期の分散や収穫の山谷の平準化が期待できます。

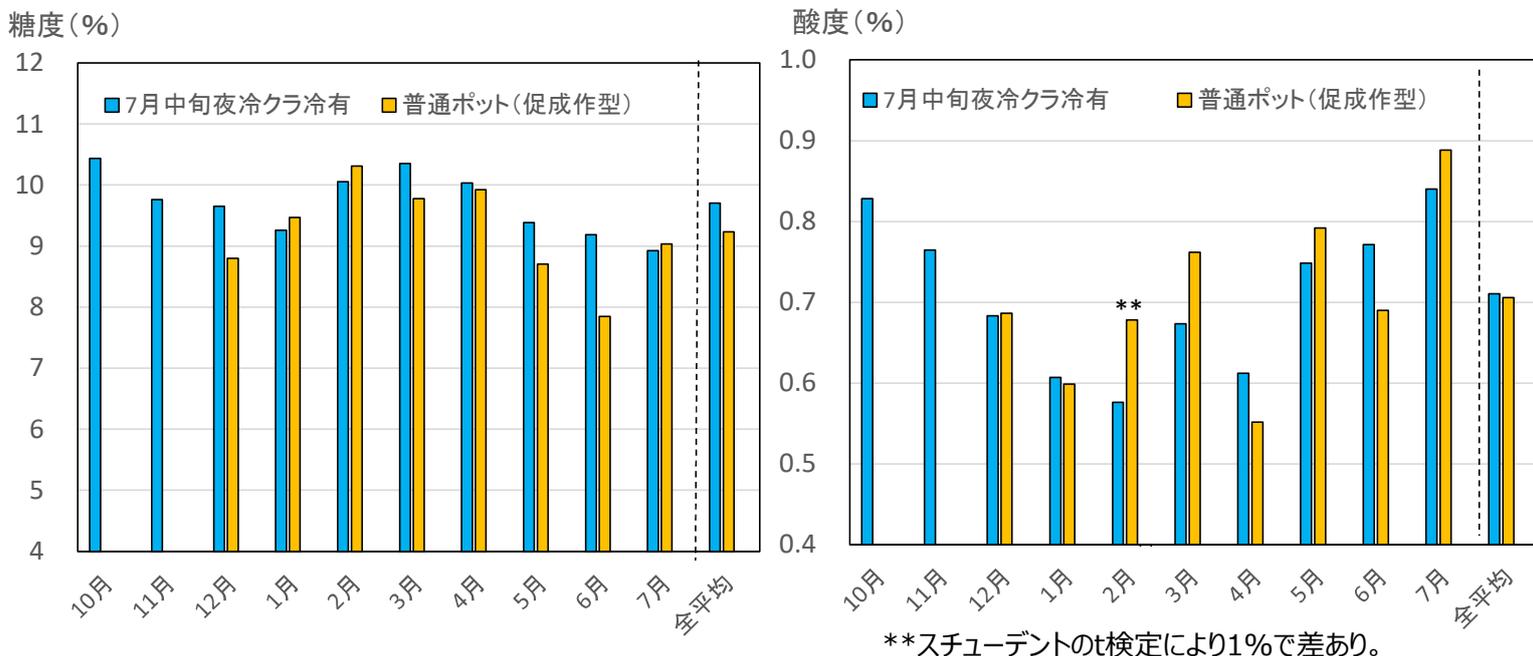
延長作型

- 延長作は未収入期間の縮減効果が期待できます。
- 通年雇用などの労力がある場合で、労力に合わせて経営面積の一部を延長作型とする等の導入も考えられます。こちらも経営規模拡大における作型の一つとして検討ください。

(1) 新作型の通年糖酸度

月別の糖酸度の比較

【 新作型の月別糖酸度の変化と全平均（左図：糖度、右図：酸度） 】



**スチューデントのt検定により1%で差あり。

- 普通ポット栽培（促成型）の収穫がない、10月、11月の新作型の超促成作型（7月中旬夜冷処理）の糖度は9～10%、酸度は0.8%であり、収穫初期でも、濃厚な味わいがあります。
- 2月の酸度を除き、年間を通して、超促成作型と普通ポット栽培に糖度、酸度の差はありませんでした。
- 高温期（5月～7月）も糖度、酸度の低下せず、充実しています。

補足データ

試験構成

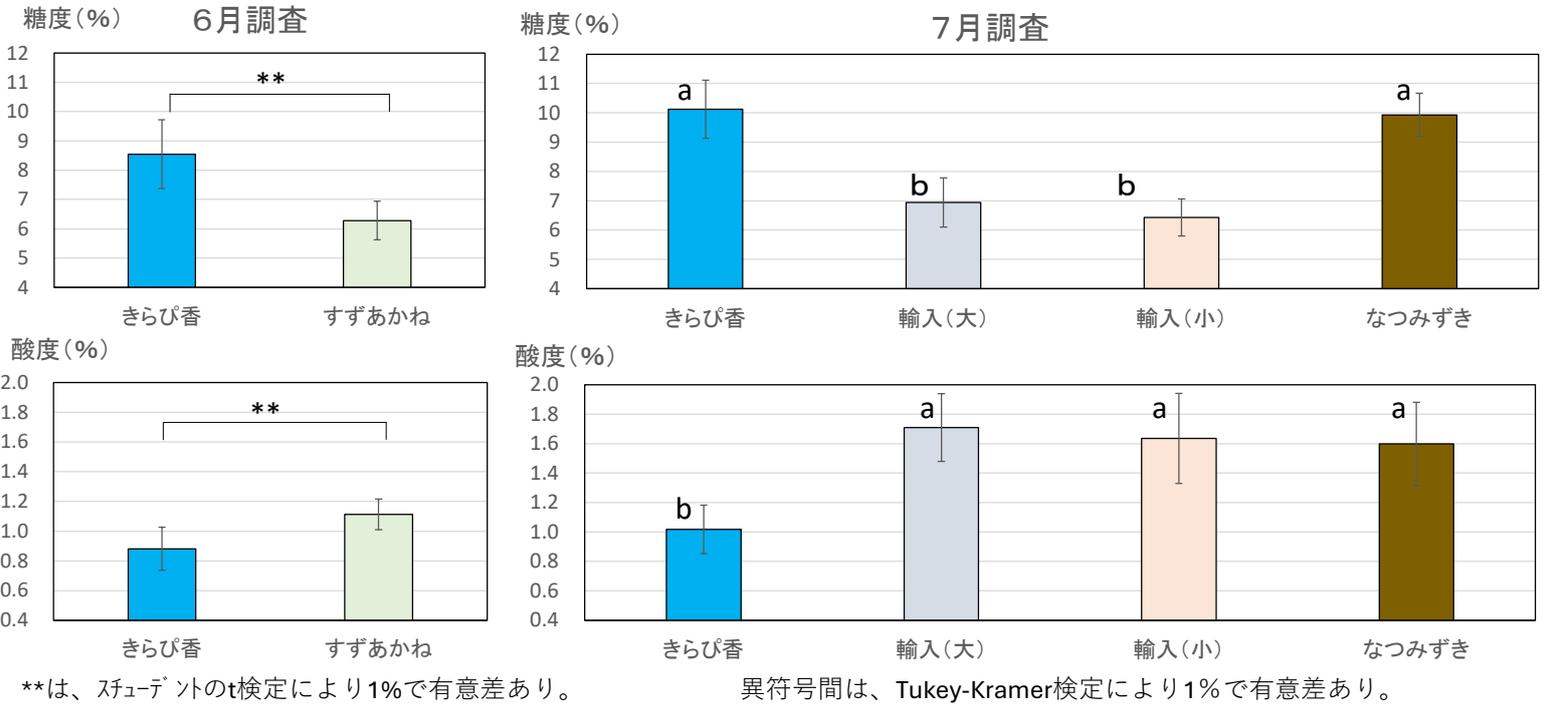
試験区名	処理			初収日
	夜冷短日処理 ¹⁾ 開始時期・クラウン冷却処理 ²⁾	夜冷短日処理期間		
7月中旬夜冷クラ冷有	7月中旬(7/19)	有	7/19～8/17	
7月中旬夜冷クラ冷無	7月中旬(7/19)	無	7/19～8/17	
普通ポット（促成作型）	無	無	なし	
	ランナー受日	採苗日	定植日	
7月中旬夜冷クラ冷有	5/31	6/22	8/17	10/20
7月中旬夜冷クラ冷無	5/31	6/22	8/17	10/15
普通ポット（促成作型）	6/28	7/21	9/27	12/9

1) 冷短日処理：17:00～翌9:00の間、暗黒条件及び気温15℃で(目標設定温度)で処理。残りの時間は通常管理しました。
 2) クラウン冷却処理：クラウン部と接するようチューブ(㈱阪中緑化資材製)を配置し、チューブ内に冷却水を終日循環しました。冷却水はタンク(500L)の水を、チラー(HRS060-A-20 SMC社製)で15℃前後を目標に冷却しました。なお、8/8～16のみ、EYELA ECS-30東京理科器械㈱製3台にて冷却しました。処理期間は2022年8月8日～10月3日。
 3) 調査日：毎月1回調査しました。調査日は、2022年10月26日、11月18日、12月23日、2023年1月24日、2月20日、3月14日、4月18日、5月16日、6月16日、7月4日です。
 4) 調査方法：1区16株を収穫後1日予冷処理した標準的な果実4玉を調査。糖度・酸度は4玉の果汁を合わせて3反復で測定しました。糖度・酸度は果汁を絞りPAL-BXA（アタゴ）のイチゴモードで測りました。

(2) 新作型と他産地や輸入イチゴとの糖酸度の比較

他産地や輸入イチゴとの糖酸度の比較 (6月、7月収穫)

【 新作型イチゴと他産地との糖度、酸度の比較 (上図：糖度、下図：酸度) 】



- 6月に収穫した'きらび香'について、四季成りイチゴ (県内産'すずあかね') と果実品質を比較したところ、糖度が高く酸度が低いことが確認されました。
- 7月に収穫した'きらび香'について、同時期に県内市場に入荷された輸入イチゴ (アメリカ産、品種不明) や夏イチゴ (北海道産'なつみずき') と比べ、糖度は輸入イチゴより高く、夏イチゴと同等、酸度は輸入イチゴや夏イチゴより低い傾向でした。

補足データ

試験構成

7月 調査区^{注1)}

作型、品種	備考
きらび香 ^{注2)}	7月まで長期取りした'きらび香'
輸入イチゴ大 ^{注3)}	アメリカ産イチゴ (大粒)
輸入イチゴ小 ^{注3)}	アメリカ産イチゴ (小粒)
なつみずき (夏端) ^{注3)}	北海道産 夏秋イチゴ

注1) 2021年7月20日調査。

注2) 2021年7月19日に所内で収穫後、冷蔵予冷。

注3) 2021年7月19日に浜松青果で購入後、冷蔵予冷。

6月 調査区^{注3)}

品種	備考
きらび香 ^{注1)}	新作型 (株元冷却栽培を行った長期取り、夜間冷房なし)
すずあかね ^{注2)}	四季成り品種

注1) 2022年6月27日に所内で収穫後、冷蔵予冷。

注2) 2022年6月27日に浜松青果で購入後、冷蔵予冷。

‘きらび香’ 超促成作型導入の経営評価

超促成作型の経営指標

開発した超促成作型の収量、単価を元に、売上や経費、作業時間等を試算した10a当り経営指標を策定しました。

【超促成作型の10a当り経営指標】

(40a当りイチゴ経営を元に試算した後、10a当り経営指標を策定)

作 型		超促成	普 通	備 考
作業時期	定植時期	8月中旬	9月中旬	
	収穫期間	10月中旬～ 5月下旬	12月上旬～ 5月下旬	超促成:市場単価の高い10月から頂花房収穫、 需要の高い12月に2番花房収穫
売 上	収量	t/10a 6.8	6.2	研究所内栽培試験データを元に試算
	単価	円/kg 1,403	1,297	市場単価、出荷実績を元に試算
	売上	万円/10a 959	799	
変 動 費	種苗費	3	3	
	肥料費	23	20	超促成:栽培期間拡大によるコスト増加
	農薬費	20	19	超促成:栽培期間拡大によるコスト増加
	光熱動力費	万円/10a 75	66	超促成:クラウン冷却装置2か月稼働によるコスト増加
	諸材料費	45	45	
	雇用労賃	111	94	超促成:収穫量増加によるコスト増加
	出荷経費	216	193	超促成:収穫量増加によるコスト増加
	小計	万円/10a 494	439	
固 定 費	減価償却費	175	122	超促成:夜冷育苗装置(125万円/10a)、クラウン冷却装置(250万円/10a)を導入。耐用年数7年、修繕費率3%で試算。
	修繕費	万円/10a 33	21	
	その他	16	15	
	小計	万円/10a 224	158	
経 費	万円/10a	718	598	変動費小計+固定費小計
所 得	万円/10a	241	201	売上-経費
作業時間	時間/10a	1,981	1,788	
主要装備	【超促成、普通】ビニールハウス、予冷库、暖房機、炭酸ガス発生装置、高設栽培装置 【超促成のみ】夜冷育苗装置、クラウン冷却装置			

・超促成作型は作型拡大による単収増加、早期出荷による単価向上により、売上は1.2倍、所得も1.2倍に増加します。

・超促成作型のクラウン冷却処理には、夜冷育苗装置(125万円/10a)、クラウン冷却装置(250万円/10a)の導入が必要です。また、超促成作型を導入し、収量が増加することで、所得は普通作型と比べ、41万円/10a増加します。これら設備の投資回収期間を試算すると、**約4年で回収が可能**となります。

・経営体の面積や労働力に応じ、超促成作型と他の作型を組み合わせ、高収益となる経営モデルを試算する必要があります(次ページ参照)。

‘きらび香’ 超促成作型導入の経営評価

開発した新作型を組合わせたイチゴ高収益経営モデルのシミュレーション

新作型を導入した高収益となるイチゴ経営モデルをシミュレーション試算しました。シミュレーションでは、経営規模別（20a,30a,40a）に所得が最も大きくなるよう作型を組み合わせ試算しました。

【シミュレーションに用いた作型】

作型\月	7	8	9	10	11	12	…	5	6	7	収穫期間	収量/10a	作型導入に必要な装備
普通											12月～翌5月	6.2t	
夜冷											10月～翌5月	6.8t	夜冷育苗装置
延長											12月～翌7月	6.8t	
超促成											10月～翌5月	6.8t	ク라운冷却装置、夜冷育苗装置
超促・延長											10月～翌7月	7.5t	ク라운冷却装置、夜冷育苗装置

: 夜冷処理 : 定植 : ク라운冷却処理 : 収穫

シミュレーション条件

- ・家族労働力は2名とし、不足分は臨時雇用を雇う。
- ・ク라운冷却装置は1式で最大10a、夜冷育苗装置は1式で最大20aまで処理可能と可能とする。
- ・各作型の面積は10a単位とする。

イチゴ高収益経営モデル

面積 (a)	20	30	40
超促・延長 (a)	10	10	20
延長 (a)	0	10	0
夜冷 (a)	10	10	20
売上 (万円)	2,066	3,005	4,132
経費 (万円)	1,351	2,019	2,859
所得 (万円)	715	986	1,273
夜冷育苗装置 (式)	1	1	2
ク라운冷却装置 (式)	1	1	2
労働力 (人)	5	7	9
うち家族労働力 (人)	2	2	2
うち最大臨時雇用※ (人)	3	5	7

※収穫が最も忙しい1月～2月、収穫と次作の育苗が重なる5月に、臨時雇用数が最大となる。

- ・ **面積20a**では、超促成+延長作型10a、夜冷作型10aの作型構成において所得が最も大きくなり、**売上は2,066万円、所得は715万円**と試算されました。この時に必要な**労働力は最大5人**で、**夜冷育苗装置は1式、ク라운冷却装置は1式**必要となります。
- ・ **面積30a**では、超促成+延長作型10a、夜冷作型10a、延長作型10aの作型構成の作型構成において所得が最も大きくなり、**売上は3,005万円、所得は986万円**と試算されました。この時に必要な**労働力は最大7人**で、**夜冷育苗装置は1式、ク라운冷却装置は1式**必要となります。
- ・ **面積40a**では、超促成+延長作型20a、夜冷作型20aの作型構成の作型構成において所得が最も大きくなり、**売上は4,132万円、所得は1,273万円**と試算されました。この時の必要な**労働力は最大9人**で、**夜冷育苗装置は2式、ク라운冷却装置は2式**必要となります。

参考文献

- あたらしい農業技術：イチゴ‘きらび香’の栽培管理方法
(<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/kenkyukaihatsu/fujinokunikenkyujo/1047085/1003203/1054610.html>)
- 研究成果情報：イチゴ‘きらび香’の年内収量を増加する超促成作型の開発
(<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/norinjimusho/1058658/1058701/1063486.html>)
- 研究成果情報：10月から収穫できる‘きらび香’超促成作型は所得を1.2倍にする
(<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/norinjimusho/1058658/1058701/1063486.html>)
- 技術マニュアル：施設園芸における高温対策の技術集
(<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/norinjimusho/1058658/1058706.html>)

他県公設試等マニュアル（参考）

- イチゴのク라운温度制御実証技術マニュアル（宮城県,H23.3）
- 低コスト局所温度制御を駆使した所得1,500万円のイチゴ経営マニュアル（佐賀県等,H25）
- 「ビーフライ」利用マニュアル-イチゴの新たな花粉媒介昆虫-（農研機構）

栽培マニュアルへのリンク（QRコード）

静岡イチゴ‘きらび香’を用いた供給拡大技術マニュアル

- 「作期拡大技術」編
- 「未分化定植本ほ増殖法」編
- 「病虫害対策」編



—静岡県農林技術研究所ホームページ（研究成果パンフレット）にリンクします。
(<https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/norinjimusho/1058658/1058706.html>)

本マニュアルの複製・転載を希望される場合は、下記発行元へご連絡ください。

なお、本マニュアルは可能な限り最新の情報を掲載し、情報の正確性には万全を期していますが、掲載された情報を利用したことによるいかなる損害についても責任は負えませんのでご注意ください。

発行元

静岡県農林技術研究所 野菜生産技術科
加工技術科
農業ロボット・経営戦略科

〒438-0803 静岡県磐田市富丘678-1

TEL : 0538-36-1588

E-mail : agriyasai@pref.shizuoka.lg.jp (野菜生産技術科)

発行日 : 2025年3月31日
