

特集・猛暑
畑作

高温多湿でビートの糖度低下
小豆や葉物野菜も低収や病気



高温多湿の影響で病気が広がり、例年に比べて産糖量が大きく低下したビート



葉や花蕾(からい)に黒色の斑点が付く「黒すす病」が発生したブロッコリー畑

気温35度以上の「猛暑日」が続くなど、記録的な暑さとなった2023年。夏に加え、春や秋も継続して気温が高く、寒冷地作物が主な十勝では、その影響が顕著だった。

ビートは高温多湿の影響で褐斑(かっぱん)病が広がり、産糖量が過去最低水準に。小豆は低収や粒の濃色化などの影響が出た。プロットコーリーや葉物野菜は病気や腐食が発生した。一方で小麦は日射量が多かったことが収量増につながりなど、作物によって明暗が分かれた。

北海道糖業、日本甜菜製糖、ホクレンで構成する日本ビート糖業協会の札幌支部は昨年末、ビート農家や各JA

来年度のビート栽培に関するパンフレットを配布した。昨年の暑さを受けた「異例の措置」(同協会)で、防除の優良事例について▼開始が早く9月以降も実施▼間隔はおおむね2週間以内▼朝露を考慮するーなどと紹介している。

農研機構北海道農業研究センター芽室研究拠点の石郷岡康史さん(農学博士)は、高温多湿による病気発生への対策として、「営農計画策定支援システム」などを活用し、適期での防除・収穫を」とする。耐病性品種の開発も重要とし、「今後は平均的な品種を主として、気候変動を見据えた品種の導入を進めていく形になると思う」と述べた。



脱炭素チャレンジカップ2021
環境大臣賞金賞受賞
(企業・自治体部門)



平成30年度
地球温暖化防止活動
環境大臣表彰
技術開発・製品化部門



平成29年度
新エネルギー
水素貯蔵した千年水室
新エネルギー財団会長賞

環境への影響を抑え、
電気代や油代も節約できる

アイスシェルターという 画期的な貯蔵方法があります!

CO₂
排出ゼロ!!
夏も冬も
0℃で
通年貯蔵!!

アイスシェルターなら
電気だけに頼らず、
こんなことまで出来る!

1 農産物の
貯蔵

2 糖度
向上貯蔵

3 食肉
熟成

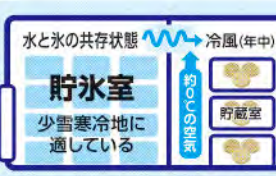
4 抑制
貯蔵

アイスシェルターは電気などによる貯蔵ではなく
冬の寒さをエネルギーとして製氷を行い
氷に潜む熱を利用して通年貯蔵します



氷の冷熱利用の特長 【アイスシェルターの原理】

貯蔵庫を二室構造にし、凍結・融解熱を有効に利用することで、貯蔵室を一年を通じて、低温・高湿度環境に維持することが出来ます。



容器に水を入れておくため
半永久的に
利用が可能

雪のように搬入などの労力が不要

農業・製造業をはじめ
幅広い分野で
活用できます!!

- 佐々木ファーム [洞爺湖町]
- チーズ工房タカラ [喜茂別町]
- 東洋食肉販売 十勝事業所 [帯広市]
- 農産物貯蔵庫 [モンゴル・ウランバートル市]

たとえば...

じゃがいもの甘みが
収穫時より増した!

十勝産じゃがいも「ひかる」をアイスシェルターで6ヶ月
熟成貯蔵したところ、シェルター内の温度0.8~2℃、
湿度90~98%の環境の中で、収穫時の4%の
糖度が11%になりました。(当社での試験による)



Think globally Act locally
株式会社 土谷特殊農機具製作所

本社/帯広市西21条北1丁目3番2号(西帯広工業団地)
TEL.0155-37-2161 FAX.0155-37-2751
札幌支店/帯広営業所/釧路営業所/中標津営業所/北見営業所/八雲営業所/興部出張所

