

## 調光フィルム張替え経過

2号ハウス 2016年6月張替え

1号ハウス 2019年5月張替え

2016年6月に、2号ハウスに調光フィルムを張った後の栽培において、2016年の夏、2017年の夏は調光フィルムであっても、他のハウスと同じように内張に50%の遮光資材を使用し栽培した。他のハウスでは品質の良いレタスができていたが、調光フィルムを張った2号ハウスは形、重量のないレタスができた。調光フィルムの場合は遮光を控えるようにとのことであったが、障害が怖くてやや曇天でも他のハウスのように遮光していた。

2018年は大野さんの指導もあり遮光を極力控えるようにして栽培をした。結果、心配した葉焼けやチップバーンの症状もなく形や重量もあり品質が良くなった。

## ハウス内温度について（2019年4月）

4号ハウスは、長さ40mハウスでトピ天が30m 連結で取り付けであり天窓からの換気が良く、わが農場の中で一番気温の低いハウスである。外フィルムは通常のPOフィルム、内張は65%を使用していた。

調光フィルムを張った2号ハウスは長さ40mで天窓はトピ天15m、遮光50%である。このようにトピ天の長さも短く遮光率も低くてもハウス内温度がほぼ同じであった。

この同じ温度であったことは調光フィルムを張ったことによるものと思われる。

この結果から、2019年5月に1号ハウスへの調光フィルムの張替えを決断し実施した。

## 2019年の結果

1. すべてのハウスの中で、今年の猛暑の中でも調光フィルムを張った1、2号ハウスが他のハウスより形、重量、秀品率が極めて良かった。さらに播種から収穫までの期間が若干早まっており、このことが回転率の向上につながっている。また取引先からの評価も高くなっている。
2. 普通のPOフィルムと65%の遮光（昨年は50%）との組み合わせは葉焼けやチップバーンなどの症状はなかったものの、形の悪いものもあり秀品率はやや低くなった。
3. 今後、調光フィルムを張るにあたってはどのような内張資材（遮光率）を使用するのか、組み合わせが大切であると思われる。
4. このような結果から調光フィルムは普通のPOフィルムとは割高ではあるが品質が向上するため採算は取れると考える。

## 1. 経営の概要

- (1) 名称 福德ふぁーむ 代表 福間徳昭  
 (2) 所在地 島根県雲南市三刀屋町六重 709-2  
 (3) 経営の推移



平成12年度がんばる島根農業総合事業により水耕施設（ハウス2棟）を建設、葉ねぎ・チンゲン菜の栽培を開始。その後、販売情勢に伴いサラダ菜・サンチュ・ミニセロリー・みつば等多品目を栽培。14年度に育苗ハウス1棟建設、平成17年度たち上がる産地育成支援事業によりハウス1棟を増棟し、多品目栽培からサラダ菜・サンチュを主とし、「みどりちゃん」ブランドとしてJAを通じ販売。平成19年度たち上がる産地育成支援事業によりハウス1棟増棟、更に平成20年5月に1棟を増棟し6棟になる。現在はレタス2品種を主力にサラダ菜を栽培する。

### (4) 施設規模

養液栽培ハウス	6棟 1,426㎡（432坪）アーチパイプ単棟ハウス （内、育苗ハウス50㎡、スペーシング棟81㎡含む）
出荷調整施設	1棟
栽培システム	カネコ種苗EK式システム・自作オリジナルシステム
機械等設備	予冷库（1.5坪）・パネル洗浄機・パネル温湯消毒機・スパットル 自動包装机・動力噴霧機・炭酸ガス発生装置・細霧冷房装置・高圧ナトリウムランプ・井戸・養液加温及び冷却設備

(5) 労働力 家族2名（本人・妻）常時雇用3名

### (6) 生産・販売

栽培品目	サラダ菜・レタス（フクトクレタス・フリルアイス）・クレソン
栽培概要	肥料は配合肥料・微量元素・亜リン酸肥料 原水は地下水（60mボーリング）使用。養液の温度管理は高設栽培ベンチ内にチタンパイプを配管し夏は地下水、冬はボイラーによる温水を循環し水温調整（冬18℃～夏20℃）。冬季の室温管理は温風機使用（最低6℃確保）。炭酸ガス発生装置による生育促進。細霧冷房による高温対策・スペーシングによる回転率向上
販売先	JAしまね雲南・産直市場・地元青果市場・地場スーパーとの直取引

## 2. 経営・技術の特徴

- (1) 健康な野菜を生産するため栽培環境に重点をおき、食べる人が満足できる野菜作り  
 養液管理・病害対策・朝採り野菜・商品力・衛生管理
- (2) 生産効率を高めるための栽培管理  
 スペーシング（数回の植替え）や冬場の炭酸ガス施用による回転率アップ  
 太陽熱温水を活用したパネル・育苗箱の温湯殺菌・細霧冷房による環境改善
- (3) オリジナル低コスト施設による栽培の実践  
 酸素供給・養液浄化システム・栽培ベンチ内の養液の流れを止めない工夫
- (4) 2007年JGAP団体認証を取得、2011年より「美味しまね」認証を取得し現在に至る

### 3. 日頃思うこと

- (1) 無限の可能性を秘めた「農業」
- (2) 常に新しいことにチャレンジし続ける姿勢
- (3) 失敗を恐れず、失敗を生かす
  - 失敗したことを頭の中に残し、知恵を重ねていく
  - あきらめない
- (4) 今に満足することなく、食べる人のために常に進化していく
  - 使う人の身になって作る
  - 高品質と安定供給が信頼を得る
  - 顧客満足から得る収益が持続につながる
- (5) 目先の収支も大切だが、長期をみる必要がある
- (6) 経験と勘も大切だが、データも参考にする
  - 記録の励行
- (7) 経営の拡大は、自身をつけながら計画的に増やす
  - 借金は最小限にする
  - 過剰な施設は禁物、収益につながる所には投資する。自作することも必要である
  - 施設規模と労働力のバランスが大切である