



加工用ホウレンソウをラクラク収穫しゆうかく



「おひたし」など普段家庭で食べるホウレンソウ以外に、レストランや冷凍食品に使われる加工用ホウレンソウがあります。加工用ホウレンソウの必要とされる量は多くなっていますが、国内での収穫はほとんどが手作業で行われ、輸入品より費用がかかっています。今回は、国内の加工用ホウレンソウを低コストで安定供給でき、新しい収穫機のお話です。

◆作業時間を10分の1に

短縮

新たに開発された「加工用ホウレンソウ収穫機」は、バリカンのような刃でホウレンソウを刈り取ります。刈り取られたホウレンソウは、ナイロン製のブラシでかき上げられ、ベルトコンベヤーで自動的にコンテナへ送られます。この収穫機を使うことで、手作業で行われてき





また、バリカンで株元から刈り取るため、加工用に必要な根株が収穫物に入らないといった特徴もあります。

さらに、加工用には葉が大きく、葉肉が厚いものが適しているため、生食用ハウレンソウの約2倍(約40cm)の草丈まで伸ばして収穫します。

このような栽培技術と新しい収穫機を組み合わせることで、国産で安価な加工用ハウレンソウを大量に確保できるようになります。

た収穫作業の時間は約10分の1と大変短くなります。一度にたくさん面積での栽培や収穫ができるようになり、加工用ハウレンソウを安く、楽に作る事ができます。

また、バリカンで株元から刈り取るため、加工用に必要な根株が収穫物に入らないといった特徴もあります。

◆収穫機に合わせた栽培技術

種まきと同時に農業用ナイロンシートを張る機械を併せて使うことで、収穫機で一度に刈り取る時に、雑草が混じることを防ぐことができます。収穫機で収穫しやすいように、茎や葉が直立して生長する品種を選ぶことも大事です。さらに、加工用には葉が大きく、葉肉が厚いものが適しているため、生食用ハウレンソウの約2倍(約40cm)の草丈まで伸ばして収穫します。