

府中市の高野浩太郎さん

現地ルポ



東京都府中市にある高野農園の高野浩太郎さんのミニトマトは、糖度が10度になるものもあり、甘く、味が良いと市内でも評判を呼んでいる。市内の人気イタリア料理店でも、大切な食材として振舞われ、そこで高野さんのトマトを知る人も多い。高野さんのトマト栽培に欠かせないのが「テヌートの光合効率促進装置『コンダクター』」だという。

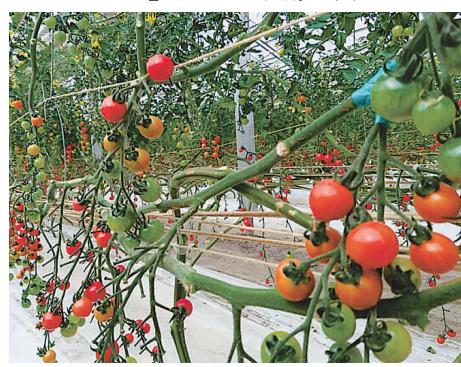
高野さんは、多摩地域に展開するスーパー、府

中市内の直売所等にミニトマトを出荷している。

高野さんは、ハウス栽培で、冬期の比較的品薄栽培する品種は、「べに」といって、引き合いの強い時期すすめ。「甘い品種（10月中旬～6月頃）にて、リピーターになつて、リピーターになつて、リピーターになつて」と、トマトを出荷している。くれる人も多い。その魅

力最大限發揮させるため、工夫をしている。出荷時の鮮度にも気をつけているが、栽培環境にも気を配っている。

品種にても鮮度にして、も、地産地消だからこそできるこれをやつてい



栽培環境については、「トマトは、15～25度が生育しやすい。この時期に出荷するため、ハウス栽培で最適な気温を保つようにしている」という。

加えて、CO₂を施用することことで品質・収量の増加を図っている。そこで活躍するのがテヌートの

「コンダクター」だ。この装置は、平成28年。試験的にハウスの一部（3分の1）でCO₂を施用した。その結果、3分の1の面積にも関わらず、3分の2のCO₂を流さない箇所と同じ収穫量で、これには驚いたという。

この時の収量が約8t。次回の作のときは、全面の葉の周辺にCO₂とエアを、培地にエアを

アーティーを、土壤にCO₂を流した。そうすると、さらに、収量が上がり、約10tになったという。

高野さんは「CO₂を流し始めてから、明らかに収量が上がった。CO₂がいいことは、以前から知っていたが、テヌートの機器だと、局所施用だから、コスト面も無駄がないのがいい」と続け

た。「トマトを甘くする結果が出るのが面白い。高野さんが、「コンダ」という意味でも、テヌートの機器を入れてから、収量・品質が上がり、味が良くなつた。ハウスを新しく建てる予定だから、そこでクター」を導入したのは、平成28年。試験的にCO₂を与えると、光合成が盛んになる。そこで、実に糖がいきわたる。CO₂を入れると、トマトができる」。

最後に高野さんは「新しい技術で試してみて結た。新しい機器が出たら試してみたい」と語った。



「収量・品質が上がった」と高野さん