

宮崎県拠点の
Webサイトは
こちらから



宮崎県拠点だより

事例紹介
ファイル #19

持続可能な農業に向かって!!

ピーマンハウスの環境をデータ化し 自動制御で収量UP!

スマート
農業

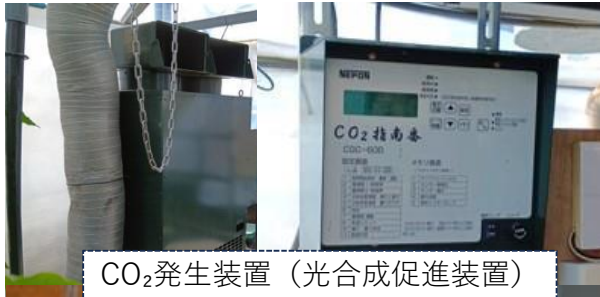


(株)イニーファーム (西都市)
代表の橋口仁一さん

西都市の(株)イニーファーム代表の橋口仁一さんは、データを活用したスマート農業(環境制御)を実践するハウスピーマン栽培の経営者です。

西都市を盛り上げたいとの思いで、行政と連携しながら企業との繋がりを広め、規模拡大をするため令和6年8月に法人化。現在、家族以外に9名を雇用しています。作業の波を調整し有給休暇を推奨、トイレ等の設備を充実させるなど、従業員のために働きやすい職場を作っています。

また、人材を育てることが、地域の農業を未来に繋ぐ鍵になると考え、農業大学のインターンも積極的に受け入れ、実践的な現場教育を行っています。



CO₂発生装置 (光合成促進装置)

宮崎県内のピーマン栽培は、これまでモニタリングデータが少なく、農家の経験任せで、技術はあっても利益や継続性のある仕組みが不足していました。イニーファームでは、ハウス内の飽差(ほうさ)*や温湿度・CO₂などの環境要素をデータ化し、生産者グループ全員に共有しました。経験に頼らず再現できる栽培技術を積み重ねることによって収量のばらつきが抑えられ、所得向上に繋がりました。*飽差：空気の「乾燥具合」を数値化した指標



ハウス統合環境制御システム
(自動開閉装置等と連動)

現在は、観測モニタリングシステムの開発を行う協議会に加わり、同システムの更なるバージョンアップを目指しています。



捕食性天敵昆虫のタバコカミカメ(3~3.5mm)を専用ハウスで飼育増殖し害虫を駆除



2月10日、県内報道機関の方々にデータを活用したスマート農業(環境制御)を説明

拠点のうごき

● スマート農業技術活用促進法に係る生産方式革新実施計画の認定証を手交しました。

(株)くしまアオイファーム(串間市)は、ラジコン式除草剤散布機の導入と、枕地の確保による機械の作業効率の向上で、収益性アップを目指す取組について、認定を受けました。



代表の奈良迫さん(左)に1月28日手交

(資)木浦精米所(高鍋町)は、労働時間削減に資するロボット農業機械(トラクター・田植機・コンバイン)と作期の異なる品種の導入により、機械稼働率の向上で収益性アップを目指す取組について、認定を受けました。



代表の木浦さん(右)に1月30日手交

● 県内報道機関向け現地見学及び意見交換会を開催しました。

2月10日、県内報道機関の方々に農林水産省施策への理解を深めていただくため、西都市でスマート農業技術(環境制御)を活用したピーマン経営を行っている(株)イニーファーム(代表橋口仁一さん)のハウスにおいて現地見学を行いました。

その後の児湯農業改良普及センターでの意見交換会では、テラスマイル(株)(代表 生駒祐一さん)も加わり、人材育成や昨今の高温対策へのデータの活用方法等に関する説明があり、参加者から多くの質問や意見が出されました。



宮崎県拠点WEBサイトに掲載中



意見交換の様子

NEW!!

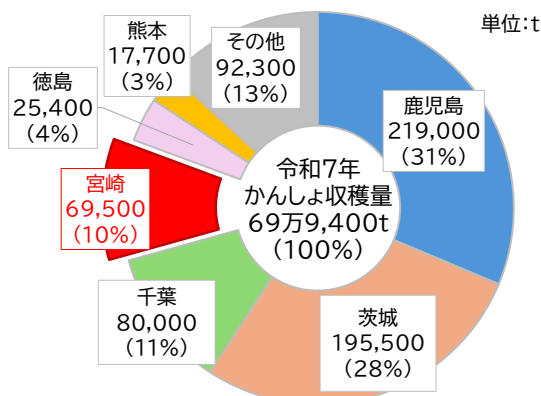
県内の放牧の事例を紹介しています!

宮崎の放牧(取組内容や課題等を紹介)

データで見る宮崎のかんしょ!!

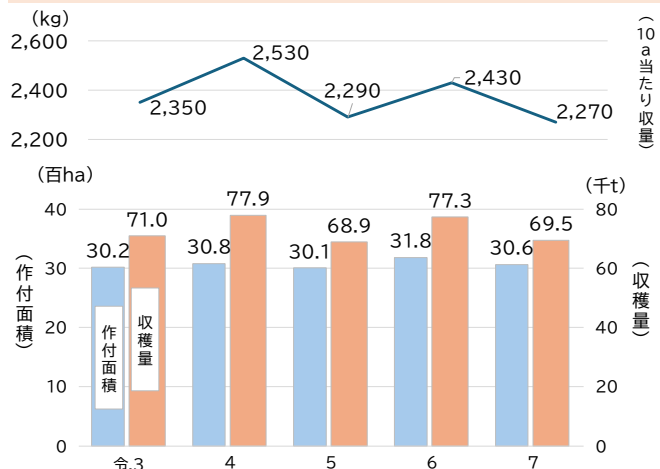
- 令和7年産かんしょの全国の作付面積は3万1,300haで、収穫量は69万9,400tとなりました。そのうち宮崎県は作付面積3,060ha、収穫量6万9,500tで**全国4位**の産地となっています。
- 令和7年産の宮崎県における10a当たり収量は2,270kgで、前年産に比べ160kg(7%)下回っています。これは、5月上旬挿苗分の生育は概ね順調であったものの、5月中旬以降の挿苗分が夏期の高温等の影響で着いも数が少なく、塊根の肥大も進まなかったこと等によるものです。

かんしょ収穫量(全国)



資料:農林水産省「令和7年産かんしょの作付面積及び収穫量」

作付面積、10a当たり収量、収穫量の推移(宮崎)



●本紙の記載内容や農政についてのご質問、ご意見等お気軽にお問い合わせ下さい。

●宮崎県拠点 地方参事官室
TEL 0985-24-2365
〒880-0801 宮崎市老松2丁目3-17

編集後記

「ひな祭り」「卒業式」など春の行事には、季節の花が欠かせません。日本は南北に長く四季が明確なことから、桜前線の北上とともに各地で春を楽しむことができますが、昨今では地球温暖化の影響からか、春の季節を楽しむ間もなく暑い季節がやってくる気がします。

自然の美しさや四季の移ろいをゆったりと感じながら、ユネスコにも登録された和食文化を楽しみたいものですね。(t)