

平成 1 7 年 9 月

試験研究業務月報



打ち合わせの様子



山科なすの漬物

山科なすの漬物適性試験

伝統野菜の地産地消をより一層進めるため、近畿各府県の農業試験場が連携をとりながら、推進モデルの提示を目標に共同研究を進めており、京都府はえびいも、山科なすの二品目を対象にしています。

山科なすは、生食用として京都府内や首都圏へ流通するとともに漬物用として府内漬物業者に流通し、京の旬を表すアイテムの一つとして利用されています。

今回、丹後地域で山科なすの契約栽培を行っている(株)西利の協力を得て、新系統を含めた漬物適性について検討を始めました。それらの結果を踏まえ、今後、実需者のニーズに対応した野菜生産につなげていきます。

農業総合研究所