

(令和元年7月試験研究業務月報)

試験研究課題：新しい食べ方で消費拡大につながる伝統野菜の復活

研 究

「小さな京山科ナス」の食味官能試験を実施

近年、ライフスタイルの変化により、調理に手間がかからない野菜品目へのニーズが高まっています（H27 農水省調査）。

このため、当センターが保存している京の伝統野菜の中から、美味しさ、見た目の良さを活かした新たな品目を提案する試験を昨年度から実施しており、今年度は「小さな京山科ナス」について検討しています。

7月下旬に、通常の収穫サイズより小さい30～40gで収穫した「京山科ナス」の数系統を電子レンジで加熱し、食味の調査をしたところ、対照の「もぎなす」※より見た目が良く、甘味が強く、渋味・苦味が少ないなど高い評価が得られた系統がありました。

今後、関係機関と協議を重ね、新たな品目としての展開を目指します。

※ 京の伝統野菜のひとつ。江戸時代から栽培されており鶏卵大で収穫する。天ぷらや煮物の材料に適している。



京山科ナスは本来、150g程度で収穫するが、あえて30～40gで若採りする。



電子レンジでの加熱のみ（調味料無し）とし、ナス本来の味を評価。

農 林 セ ン タ ー