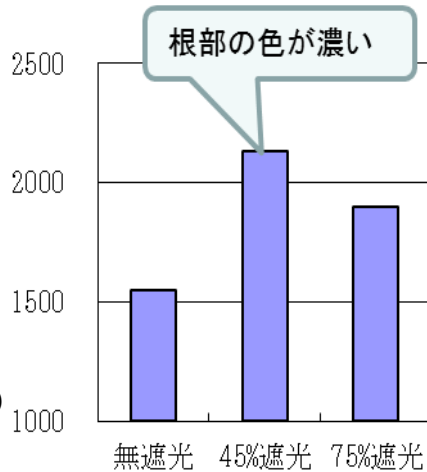


新規有望品目の作期拡大及び高品質生産技術 (農林センター)

- 金時ニンジン葉では、作期拡大と夏期の品質向上技術を確立しました。
- 桂うりでは、従来利用されなかった完熟果に低カロリー性などの価値を見だし、栽培方法を確立しました。
- 堀川ゴボウでは小型化のための栽培方法を確立しました。



金時ニンジン葉の作期拡大
(トンネル被覆で5月収穫が可能)



根部のリコペン含量
(mg/根部新鮮重100g)

(8月収穫)

金時ニンジン葉の
夏期の品質向上技術
(遮光栽培で根部着色の改善)



桂ウリ完熟果の栽培方法の開発
(株当たり6個で12kgの収穫量)



堀川ゴボウの小型化
(根長30cm、根径5cm)



- 金時ニンジン葉では、トンネル被覆により作期が2ヶ月前進し、5月収穫可能。夏期の遮光栽培（遮光率45%）により根部のリコペン含量が増加し、着色良好
- 桂うり完熟果を収穫するための整枝法は、子づる4本立て、孫づる放任
- 小型の堀川ゴボウは4月播種、8月定植で12月に長さ30cm、根径5cmのものが収穫可能（慣行法：10/上播種、6/下定植、2L規格 長さ50cm、根径5cm以上）

- 現地の金時ニンジン葉の生産性、品質向上に活用します。
- 作期前進化の程度は、気温などの影響を受けるため、場所により異なります。
- 桂うりの完熟果は、京都市桂地区で生産量を増やし、商品開発（スイーツ、低カロリー食品）につなげます。
- 小型堀川ゴボウは、慣行法より栽培期間が短く、根径5cmに仕上がります。