

(令和4年3月試験研究業務月報)

試験研究課題：産地間競争に打ち勝つための新たな品目・価値の創造

(1) 新しい食べ方で消費拡大につながる伝統野菜の復活（ハナナ）

研 究

京の伝統野菜の中で花^{からい}蓄^かを利用する新たな品目の食味調査を実施

当センターでは、伝統野菜の中から味、外観、京都生まれの物語性などの強みを生かした新しい食べ方ができる品目を選定し、生産・消費拡大につながる研究をしています。

これまで、京の伝統野菜の中から、花^{からい}蓄^かを利用する新たな品目として大内カブ、丹波菜、畑菜を選定しました。令和3年度は、これら3品目を^{ちよくは}直播で栽培し、収量・食味の調査をしています。

3月29日に甘み、苦み、えぐみ、青臭み、総合の5項目で食味調査を行った結果、3品目ともハナナ品種「花飾り」と同等以上との評価が得られました。

今後は、収量調査の結果と合わせ、有望な品目を絞り新たな品目として普及を目指します。



食味調査の様子

農作物病害虫セミナーをオンラインで開催

令和3年に被害が目立ったイネいもち病の発生状況と対策について伝えるとともに、野菜の防除に役に立つ各種情報を提供するため、農家及び植物防疫に関わる機関を対象に「農作物病害虫セミナー」を開催しました。

「野菜等で問題となるアザミウマ類の見分け方」など4課題について、新型コロナウイルス感染防止の観点から、スライドに音声を付けた動画を3月1日から25日まで視聴期間としてYouTubeで配信したところ、106名から視聴の申し込みがあり、延べ350回視聴されました。アンケートからは、「今回の配信内容を随時閲覧できるようにしてほしい」「減農薬栽培の技術開発を進めてほしい」などの意見が寄せられました。

当センターでは、営農に役立つ病害虫発生や対策に関する情報を的確に現場に伝えるため、様々な方法を駆使して発信していきます。



農作物病害虫セミナー視聴ページ



発表課題「写真でわかるナスの病害虫」の動画スライド

(令和4年3月試験研究業務月報)

試験研究課題：開発農地における新規作物の導入

研 究

加工向け春まきレタスの肥料試験を実施

丹後地域では、国営開発農地を中心にキャベツ等のアブラナ科野菜の加工用契約栽培が推進されていますが、連作が進むにつれ、根こぶ病の多発等、連作障害が問題となっています。そこで当所では、アブラナ科以外の品目としてレタス、ニンジン等を取り上げ、連作障害回避作物として現地へ導入できるように検討しています。

加工用レタスとしては、球重が大きくかつ球が締まりすぎない品種が求められます。昨年度に有望な2品種を選定したものの、球が締まりすぎてしまう課題が残りました。そこで今年度は、選定した2品種について、球の締まりすぎを抑えることを目的に、肥料の量を変えて栽培試験を実施することとし、3月8日に2品種を播種^{はしゅ}しました。

今後は、4月上旬に定植し、生育を確認しながら、5月下旬から順次収穫調査を行い、国営開発農地における最適な栽培方法を確立します。



はしゅ
播種作業の様子(3月8日)

農林センター（丹後農業研究所）

～煎茶をもっと美味しく簡単に～ 当所が開発協力したティードリッパーを発売

急須で淹れたお茶は、ペットボトルのお茶よりも、旨味成分や健康に関わる機能性成分が多いことが報告されています。しかしお茶の美味しさは、茶葉の量や抽出時間など、様々な要素に左右されるため、急須で美味しいお茶を淹れるのは少々難しいとされています。

そこで当所では、家庭で美味しい宇治茶を楽しんでいただくために、京都府茶協同組合と民間企業と連携し、簡単に美味しい煎茶を淹れることができる、ティードリッパーを開発しました。このティードリッパーを使うと、茶葉やお湯の細かい調節を必要としないので、誰でも簡単に煎茶本来の旨味を楽しむことができます。

また当所にて成分分析を行った結果、ティードリッパーで淹れたお茶は、急須で淹れたお茶と同程度の旨味成分(アミノ酸類)を含み、免疫を高めるとされている成分(カテキン類)をより多くより含むことが分かりました。

当所では、今後も新しいお茶の飲み方を提案し、宇治茶が機能性成分の摂取にも有効として愛飲されることで、宇治茶のさらなる需要拡大を目指します。



3月10日に発売された
ティードリッパー煎茶モデル

お茶に含まれる主要成分の比較

(令和4年3月試験研究業務月報)

試験研究課題：消費拡大に向けた特徴ある宇治茶の品質特性の解明

研究

宇治茶機能性コンソーシアムセミナーを開催

宇治茶機能性コンソーシアム^{※1}では、機能性成分を豊富に含む高品質な抹茶の健康促進効果の解明を進めてきており、令和元年度から3年間取り組んだ研究、「宇治茶（抹茶）でおなかの調子を整えよう」（京都府立医科大学）、「3ヶ月でみられる高品質抹茶の作用」（京都府立医科大学）、「乳酸菌で、てん茶の茎からスペルミジン」（京都工芸繊維大学）及び「高機能性成分を豊富に含む宇治茶を遺伝子レベルで選び出す」（京都府立大学）の4課題について3月22日に消費者向けセミナーを開催しました。

セミナーは、宇治茶会館からオンラインで実施し、約250名が視聴しました。Zoomのチャットでは「4週間の抹茶飲用で腸内フローラ^{※2}が変わるのか」など多数の質問が寄せられ、30分の質疑応答時間で対応しきれないほどでした。

本セミナーの内容は、当所HPからの申し込みにより視聴できるよう準備をすすめています（<https://www.pref.kyoto.jp/chaken/index.html>）。

また、次年度以降も本研究成果を継続発展させて行く予定です。

※1 宇治茶機能性コンソーシアム：京都府茶業研究所、（公社）京都府茶業会議所、京都府立医科大学、京都工芸繊維大学、京都府立大学等が参画し、高品質な抹茶の機能性に関する研究や情報発信により、宇治茶の消費拡大を推進

※2 腸内フローラ：腸内に棲んでいる細菌は、菌種ごとの塊となって腸の壁に隙間なくびっしりと張り付いており、品種ごとに並んで咲くお花畑（flora）にみえることからこの状態を指す。正式な名称は腸内細菌叢^{ちようないまいきんそう}。



講演の様子を Zoom で配信



チャットで寄せられた質問に応える講演者

農林センター（茶業研究所）

(令和4年3月試験研究業務月報)

試験研究課題：熟果生産に適した伏見とうがらしF₁品種の育成

研 究

伏見とうがらし新品種候補の調査を開始

当センターでは、伏見とうがらし（以下、伏見）の赤色熟果生産で問題となる、草勢の低下やしおれ果発生等を改善した新品種の育成に取り組んでいます。

今年度は、新品種候補7系統から、既存の伏見と比べて熟果の可販果収量及び初期収量が多く、果型が伏見に近い2系統を有望系統として選抜しました。また、次年度の栽培試験に向けて、有望系統を3月に播種^{ほしゆ}し、品種登録出願のための生育特性調査を開始しました。

今後は、有望系統の栽培特性等を評価し、系統を絞り込みます。また、果実品質、ウイルス抵抗性等、伏見との違いを明らかにすることで、品種登録出願に必要なデータを取得します。最も有望な1系統は、令和4年度末に品種登録出願を行う予定です。



有望系統の育苗の様子

成績報告会（オンライン）を開催

3月16日に、令和3年度成績報告会をオンライン開催し、今年度実施した研究課題のうち、基礎研究部1課題、応用研究部7課題、合計8課題の成果について報告しました。

当日は、関連企業、大学関係者等に視聴いただきました。また、3月24日から31日には、当センターのYouTubeチャンネルで録画配信を行い、延べ140回の視聴がありました。参加者からは「生産現場での課題が整理されており、研究内容がよく分かった」「参加しやすいため、今後もオンライン形式で開催して欲しい」等の感想が寄せられました。

当センターでは、京都府の農業生産振興に貢献することを目的に、今後も最新の研究成果を発信します。



オンライン開催の様子



YouTubeチャンネルで録画配信

新「京地どり」お披露目会の開催

京地どり生産・流通推進協議会（事務局：畜産課）は、令和4年3月17日（木）に京都ブライトンホテルにおいて、京都府がリニューアルし、本格的な供給体制が整った「京地どり」のお披露目会を開催しました。

生産者や流通事業者、学校、ホテル、料亭などから42名が出席し、生産者からは飼養上のこだわり、当センターからは京地どりの作出経過と流通事業者や料理人を対象にした調理や食味に関する嗜好調査の概要を紹介しました。パネルディスカッションでは、「煮込むとより旨みが増した」といった実食時の感想や「ホテルのビュッフェの食材として使用したい」との期待が聞かれる一方、「こだわりを知ってもらうためには、消費者が鶏肉のトレーサビリティを意識することが必要」との意見も出されました。

この会を機に、府では一層京地どりの生産振興に力を入れていくとともに、肉質調査や嗜好調査結果を生かし、流通・消費拡大を図っていきます。



嗜好調査について研究員から紹介



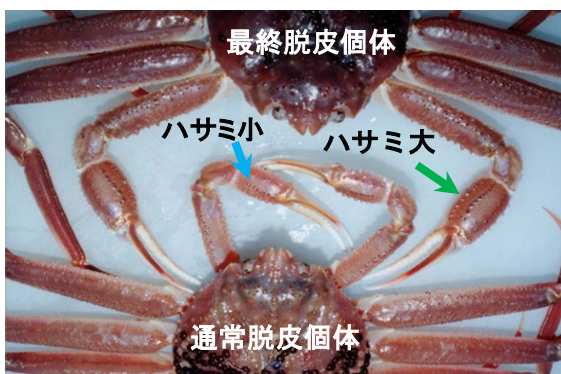
パネルディスカッションの様子

雄ズワイガニの水ガニ測定調査

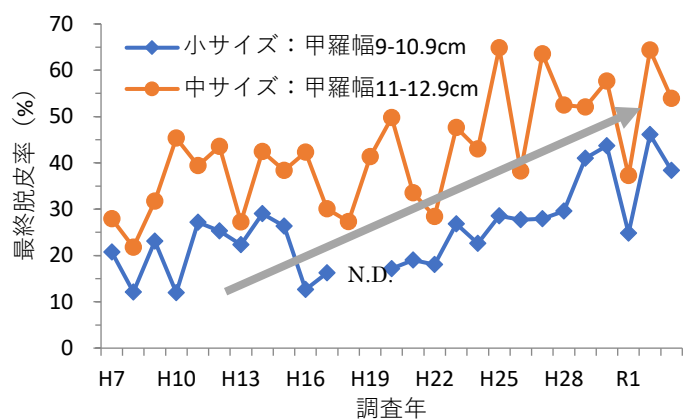
雄ズワイガニは毎年9～10月頃に脱皮を行い、その後数ヵ月は甲殻が柔らかい水ガニ※となります。雄の脱皮には、生涯最後となる最終脱皮とその後も脱皮を行う通常脱皮があります。前者はハサミが大きく、後者は小さいことから甲羅とハサミの大きさを測定することで識別できます。最終脱皮後の雄は翌年には甲殻が硬くなり、「間人^{たいざ}ガニ」「舞鶴かに」などのブランド蟹となります。

最終脱皮を迎える大きさには個体差があることから、当センターでは毎年1～3月に水ガニの甲羅とハサミの測定を行っています。近年は小さいサイズで最終脱皮を迎えることが多くなっており、今年度も同様の結果でした。このことはブランド蟹の小型化につながりかねないことから、その原因解明と今後の動向把握等に努めます。

※水ガニ：交尾能力がなく、市場価値が低いため、京都府では平成20年度から漁業者の自主規制により水揚禁止となった。



最終脱皮個体（上）と通常脱皮個体（下）



水ガニの最終脱皮率