

第71回京都府^{そさい}蔬菜原種審査会（ブロッコリー）を開催

1月9日、当センターにおいて、ブロッコリーを対象とした京都府蔬菜^{そさい}原種審査会が開催されました。本審査会は、現場での生産に適した優良野菜品種の開発普及を促進することを目的に京都府種苗協会が開催するもので、当センターは栽培、調査と審査会の運営を務めました。

当日は、府内外の種苗会社6社から出品された11品種について、当センター、京都府農産課、各種苗会社の審査員12名が、ほ場での生育状況及び収穫物を審査しました。

その結果、8月中旬のは種時から1月の収穫期まで生育が旺盛で、収穫物の品質が良く、揃いのよい3品種を入賞品種として選定しました。

※ ^{そさい}蔬菜 = 野菜



生育状況の審査（^{たちげ}立毛審査）



収穫物の審査（収穫物審査）



1等に入賞したブロッコリー

農林センター

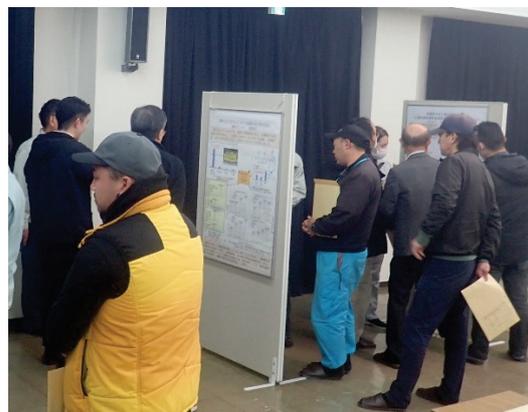
農林センター試験研究成績報告会を開催しました

当センターでは、府内の農業関係者を対象に試験研究成績報告会を毎年開催しています。今年度は「大規模営農組織における黒大豆エダマメの高収益生産体系の実現」をテーマに、黒ダイズエダマメを基幹品目とした、持続的な営農と収益力の向上に必要な生産・出荷技術の開発に関する口頭発表 5 課題とメインテーマ以外のポスター発表 13 課題を報告しました。

当日は亀岡会場に 77 名と、オンライン 72 接続の参加があり、終了後のアンケートでは、「エダマメ部会を担当しているが勉強になった。また参加したい」、「研究内容が興味深かった」、「葉酸を活用したエダマメ販売方法に期待したい」等の意見がありました。当センターでは、引き続き現場課題に即した研究成果の迅速な情報発信を進めます。



口頭発表



ポスター発表

アザミウマ類に対する殺虫剤の効果検定

アザミウマ類は体長 1mm 程度の微小な害虫で、トマトやトウガラシの果実や、ナスの葉に傷を付けます。生産現場では殺虫剤による防除を行っていますが、中には効果が低くなった剤もあり、生産者は剤の選択に苦慮しています。

そこで当センターでは、この害虫に登録があり、有効成分が異なる 14 種類の殺虫剤の効果検定を行っています。殺虫剤液に漬けて乾かしたインゲンマメの葉と、府内で採取した成虫 10 数頭をプラスチック容器に入れて蓋をし、2 日後に死んだ虫の割合で効果を判定します。

得られた結果は、当センター(病害虫防除所)のホームページやセミナーで情報発信し、生産現場の安定生産を支援します。



アザミウマ類成虫



トマト白ぶくれ症



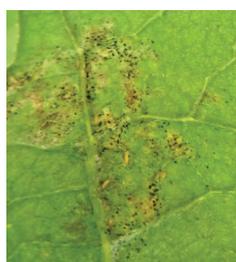
殺虫剤の効果検定

殺虫剤	効果
A	○
B	×
C	◎
D	△
E	○
F	×
G	△
H	◎
I	△
J	×

効果程度(例)



トウガラシへたの褐変



ナス被害葉と幼虫

干し芋用カンショの食味評価を実施

丹後地域では、干し芋加工の工場進出・稼働に伴い、原料となる干し芋用カンショの生産拡大が進められています。一方で、産地の個性を高めるため、主流品種である「べにはるか」と異なる特徴を持つ品種の選定が求められています。

そのため当所では、京都ブランドとしての干し芋用カンショの確立を目指し、これまでさまざまな品種・系統の栽培試験を行ってきました。今年はその中から6品種・系統を候補として、収量・食味調査を実施しました。今回の食味評価では、実際に加工適性を把握するため、加工業者に干し芋の試作及び試食を依頼し、意見を収集しました。

試食会では「蒸し時間の調整が難しい品種があった」「柔らかい方が食べやすく、甘みも感じやすい」など加工現場ならではの具体的な評価を得ることができました。

今後は、今回の評価結果に加え、他の加工業者や生産者、JA 等関係機関からの意見も踏まえ、特徴ある干し芋用カンショとして最も有望な品種・系統の選定を進めていきます。



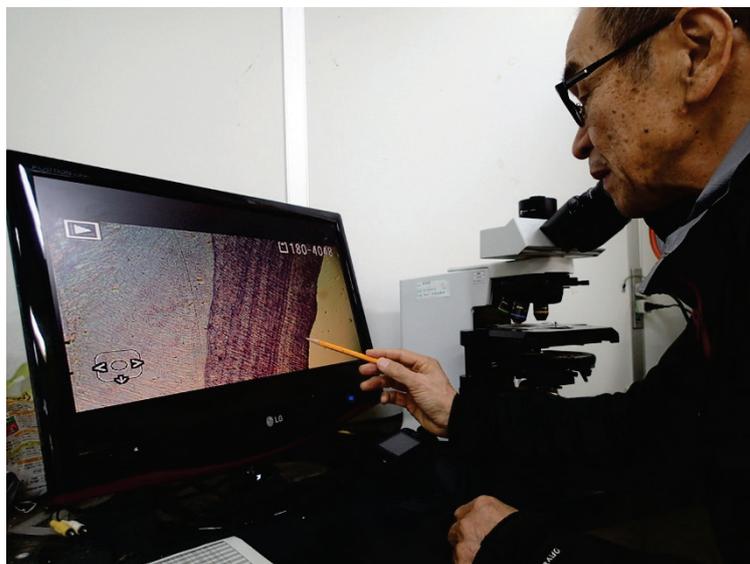
加工業者職員と干し芋を試食

ツキノワグマの歯による年齢解析

ツキノワグマ(以下「クマ」)は、主に京都府北部及び中部に生息しており、ヒトの生活圏への出没や果樹・養蜂・人工林などへの加害などもあることから、被害の防除とあわせて個体数を管理していくことが重要です。

適正な個体数管理には、個体群が安定しているかなどの評価が必要となるため、森林技術センター及び京都府農村振興課は、捕獲されたクマの歯から年齢を解析し、個体群の年齢構成をモニタリングしています。

令和7年度の結果は、幼齢個体や若齢個体が多く、自然界で一般的に見られる年齢構成で、近年の結果からも大きな変化がないことから、個体群の年齢構成としては正常と考えられます。



顕微鏡で歯の年輪を数え年齢を推定

農林センター(森林技術センター)

令和7年度第1回宇治茶アカデミーの開催

当所では、京都府内の若手茶業経営者(茶生産者・流通業者等)の経営力や発信力の向上、交流・連携の場づくりのために、宇治茶アカデミーを毎年開催しています。

1月22日に行った第1回講座には21名が参加し、城陽市でドローンによる病害虫防除を実践している茶生産者を招き、ドローン防除を取り入れたきっかけや実際のドローン防除について、講演と実演を行いました。講演後のグループワークでは、「作業が軽減化されるのが実感できた」「費用やドリフトが気になった」等ドローン防除に対して活発に意見を交換しました。

今年度のアカデミーは全4回の講座を予定しています。



ドローンによる防除の実演



グループワークのとりまとめを発表する受講生

日本茶鑑定士協会「てん茶・抹茶品質研修会」に

講師として参加

全国の茶商や生産者で構成された日本茶鑑定士協会主催の「てん茶・抹茶品質研修会」が1月23日静岡県茶業会館にて開催されました。当所からは職員が講師として参加し、京都府におけるてん茶の製造方法と品質の関係性を生産現場での傾向も交えて説明しました。

またてん茶・抹茶を実際に官能検査しながら、品質評価の基準や評価のポイントについて解説しました。今回の研修会には日本各地の様々な茶期のもものと、中国産のてん茶もあり、産地による違いが理解出来る内容となりました。

参加者の中には、これから抹茶の取り扱いを始める茶商もあり、質疑応答では、「これから日本にはどのようなてん茶が求められるのか」等今後の方向性を問う質問もあり、熱心な議論を行いました。

当所ではこうした研修会を通じて、高品質なてん茶生産のための情報共有に努めます。



官能検査のポイントについて説明

農林センター（茶業研究所）

赤・紫色の小カブの選抜を行いました

当センターでは、新たな京野菜の提案に向けて、京の伝統野菜である舞鶴カブを交配親とした、赤色や紫色の小カブ新品種の育成を進めています。

1月には、ひげ根が少なく、球形で、根の表皮が赤色または紫色に発色している個体をほ場段階で選抜しました。その後、根の一部を切断して内部の発色を確認するとともに、食味調査を行い、味及び食感の良い個体を選抜しました。

今後は、洋食を中心とした料理店の実需者評価を受け、評価内容に沿ってさらなる選抜と固定を進めていく予定です。



根が球形の個体を選抜



選抜した個体を採種用ビニルハウスに定植

日本植物防疫協会シンポジウムで講演を行いました

1月22日に東京都内で開催された(一社)日本植物防疫協会主催のシンポジウム「温暖化がもたらす新たな病害虫発生リスクを考える」において、近年多発傾向が続いているチョウ目害虫の1種、シロイチモジヨトウ[※]の多発要因と防除対策の実際について、講演および総合討論を行いました。

本シンポジウムには、会場参加とオンライン参加を合わせて1173名(過去最多)が参加し、テーマに対する関心の高さがうかがえました。当センター研究員に対しては、「シロイチモジヨトウを効果的に防除する秘策はないのか」、「今後も多発傾向は続くのか」など、多くの質問が寄せられました。

今後も、当センターでは、生産現場で多発する病害虫に対する試験研究業務に取り組み、迅速に研究成果を発信していきます。

※シロイチモジヨトウ:幼虫が主に夏から晩秋にかけてネギ、キャベツなどの葉を食害する。ネギでは葉の表皮だけを残して食害するため、食害を受けたネギは商品価値を失う。



総合討論の様子



シロイチモジヨトウにより
食害を受けたネギ

第22回京都府豚肉品質向上研究会で研究成果を発表

京都府豚肉品質向上研究会は、府内の養豚農家が自慢の肉豚を持ち寄り、肉質等の比較検討を行うとともに、飼養管理方法などの情報交換を通じて技術向上を図り、養豚経営の安定につなげることを目的に毎年開催されています。

今年度の研究会は、1月29日に京都市中央卸売市場第二市場で52名が参加して開催され、当センターから現在FF研究で取り組んでいる「飼料及び豚肉成分分析結果について」発表を行い、科学的分析を通じて京都府産豚肉のおいしさが裏付けされたことや、飼料中の成分と豚肉の品質との関連性について報告しました。

意見交換では、各生産者の豚肉をしゃぶしゃぶで食べ比べ、味わいの違い、柔らかさ、肉汁感などについて参加者から率直な意見を聞く貴重な機会となりました。また、生産者にとっても「安全安心なおいしい豚肉」を生産するための技術をさらに高める場として大変有意義な時間となりました。



発表を行う研究員



豚肉の食べ比べ

試験研究課題:アカモクの機能性評価と機能性及び品質向上技術の確立
(令和7年度「産学公京もの新ブランド価値創出事業」)

アカモクの品質向上技術試験の実施

京都府が全国に先駆けて養殖技術を確立したアカモクは、ヨコエビ等の付着生物が加工現場における異物となるため、これらの除去が課題となっています。

そこで、当センターでは、養殖アカモクの付着生物を簡単に除去する技術開発を進めています。1月9日に、塩分濃度を変えた海水にアカモクを浸漬し、ヨコエビの遊泳やアカモクの色調の変化を確認した結果、50%海水であればヨコエビの遊泳が停止し、アカモクの色調はあまり変わらないという結果が得られました。

今後は、付着生物が増加する2月下旬以降にも試験を行い、漁業現場における簡単な除去技術の確立に繋げていく予定です。



試験区	遊泳	色調	備考
海水	○	◎	変色なし
75% 海水	○	○	わずかに変色
50% 海水	△	○	ヨコエビ停止、わずかに変色
25% 海水	△	×	ヨコエビ停止、ほとんど変色
淡水	×	×	ヨコエビ即死、ほとんど変色

ヨコエビの写真(左)と試験の結果(右)



試験の様子



色調変化(上・下)

ラボの開設に向けレトルト調理を学ぶ研修を開催

当センターでは「京都プレミアム中食オープンイノベーションラボ(仮称)」(以下、ラボ)の開設に向け、食品加工に関する知識、技術を習得するための職員研修を実施しています。

1月14日には、大阪ガス(株)のショールームにおいて、パナソニック産機システムズ(株)協力のもと研修を行い、真空包装機及び加熱殺菌機の操作方法、レトルト調理の概要、ショールーム業務用フロアにある厨房機器の特徴等について学びました。参加者からは、「殺菌による風味、食感の変化を体験出来た」、「HACCPに準拠した設備が興味深かった」等の声が寄せられました。

当センターでは、将来的にラボにおける商品開発の支援業務を円滑に行う事が出来るよう、今後も職員のスキルアップに取り組めます。



レトルト調理について学んだ講義



真空包装機を用いた演習