

伝統野菜の保存のため採種しています

京の伝統野菜は貴重な遺伝資源です。当センターでは、収集した約 40 品目を維持し、次の世代に伝えるため、種子を低温保存しています。しかし、種子には寿命があるので、約 5～10 年ごとに栽培して新しい種を採る必要があります。

今年度はこれまでに、聖護院きゅうり、もぎなす、九条ねぎの採種を行いました。また、7 月 31 日には鹿ヶ谷かぼちゃの形状確認を行い、果実や葉が本来の形状を有しており、遺伝的に変化が見られないことを確認しました。

今後は、8 月に賀茂なすと田中とうがらしの形状確認を行い、9 月には松ヶ崎浮き菜かぶを播種し、来春に採種を行う予定です。



鹿ヶ谷かぼちゃの形状確認の様子



鹿ヶ谷かぼちゃの果実

試験研究課題:黒大豆エダマメを栽培する大規模営農組織における栽培技術体系の確立
と販売力の向上(プロジェクト研究)

黒大豆エダマメ栽培で発生する炭そ病の防除対策

高温期に収穫する黒大豆エダマメでは、収穫間近の莢^{さや}が褐変する病気(炭そ病)が発生し、その品質低下が問題となっています(写真 1)。また、令和 7 年から本格的に現地への導入が進められている新品種「夏どり丹波黒 3 号」では、開花期後 40～50 日目になると、本病の発生が増加し始めることが昨年度の調査で明らかになっています。

炭そ病に対する効率的な薬剤防除法を確立するために、本年度は、本病発生前にそれぞれ 3 種類の殺菌剤を予防的に散布(写真 2)し、その防除効果を調査しています。

今後、調査結果をもとに、薬剤防除法と早期どり(開花期後 50 日目まで)を組み合わせた防除対策の構築を目指します。



写真 1 莢に発生した炭そ病



写真 2 薬剤散布試験状況

漆を使った草木染体験を開催

緑化センターでは、地域特産である丹波漆や本センターの取り組みへの理解を深めるため、7月12日(土)に、石川県能登を拠点に活動されている染色家・新谷夫妻を講師に招き、「漆を使った草木染め体験」を開催しました。

府内外からの親子連れなど約20名の参加者は、「NPO 法人丹波漆」の職員から、丹波漆の魅力と生産拡大の取り組みについて説明を受けた後、講師指導のもと、漆を掻き終えた木を煮出した染液を用いて、思い思いにバンダナを染色しました。

参加者からは、「漆で鮮やかな染色ができることに驚き、新たな漆の魅力を感じた。」などの感想が聞かれ、丹波漆への理解を深める有意義な体験会となりました。

当センターでは、9月20日に「漆の絵付け体験」の開催を計画しており、引き続き、日本の伝統文化を支える丹波漆の生産振興に向けた取り組みを続けます。



新谷夫妻の説明



漆染めの作業風景



参加者の作品

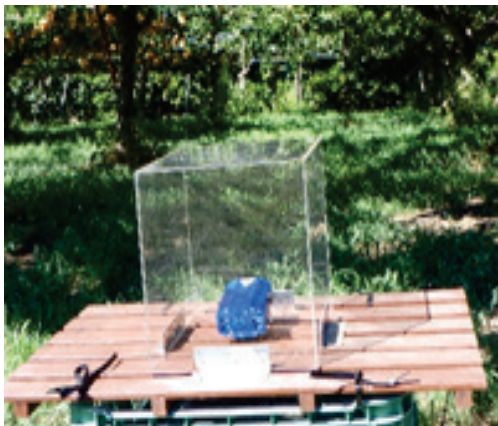
農林センター(森林技術センター)

ナシのカラス被害軽減対策を試験しています

京都府の主要な果樹産地である丹後地域では、7月下旬から早生のナシ収穫が始まり、9月の「二十世紀」を経て、10月まで様々な品種の収穫が順次行われます。しかし、収穫時期が近づくと、カラスによる食害が発生し、農家にとって深刻な問題となっています。

そこで、当所では、カラス被害を軽減するため、京都府立大学による地域貢献型特別研究(府大ACTR)の協力を得て、7月28日に試験品種「愛甘水」を栽培しているナシ園に、レーザー光照射機器を設置しました。

今後は、8月上旬に収穫完了するまでの期間、カラスによる食害個数を定期的に調査し、機器の被害軽減効果を検証していきます。



レーザー光照射機器を設置



カラスによる食害痕

京都府茶品評会の運営を支援

府内産茶の品質向上を目的として、「第43回京都府茶品評会審査会」が7月8日及び9日に宇治茶会館で開催されました。審査は煎茶、かぶせ茶、玉露、てん茶の4部門に分かれ、外観(見た目)と内質(香り、浸出液の色、味)について行われました。

当所職員は審査員として審査を担当するとともに、審査補助員として円滑な運営を支援しました。中でも審査の記録・集計はミスが許されない重要な役割であり、迅速化とヒューマンエラー解消を目的に当所が構築した茶品評会記録集計システムを活用しています。

今回の取組を活かして、本年京都府で開催される第77回関西茶品評会出品茶審査会を円滑に運営をするとともに、今後開催される府内の各茶品評会への支援を続けていきます。



水色(すいしょく)の審査を行う職員



水色審査に用いる浸出液を作成する職員

「京 夏ずきん」の生育調査

黒大豆エダマメ「京 夏ずきん」の新品種「夏どり丹波黒3号」について、収穫遅れによる黄化^{きやう}莢で品質低下となることを防ぐため、当センターでは、開花日以降の気温と莢肥大の関係式を作成し、これまでに、この関係式と気温推定モデルを用いて、府内どこでも利用できる収穫適期(収穫に適した莢の厚さになる日)を予測するシステムの開発を進めています。

今年度は、関係式の予測精度の向上及び気温推定モデルのデータ収集のため、5月上、中、下旬に時期をずらして定植し、莢の厚さを経時的に調査しています。「夏どり丹波黒3号」は6月中・下旬に開花し、7月以降厳しい暑さが続く中、莢は順調に生育しています。今後は、収穫期までのデータを取りまとめ、精度の高い予測システムの確立を進めます。



順調な生育(7月8日)



着莢の状況(7月31日)

府立高校サイエンス研修 2025

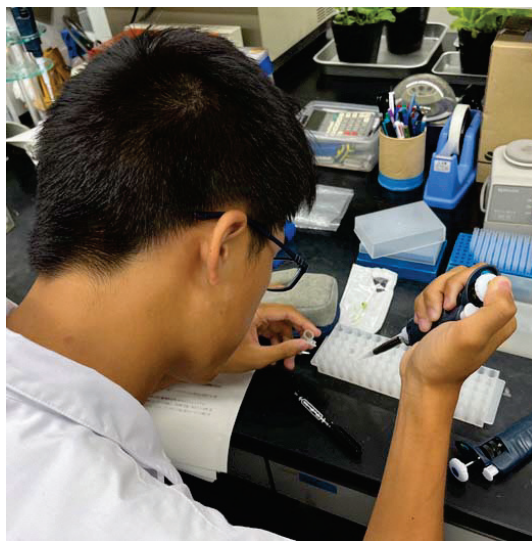
当センターでは、府内の高校生を対象としたサイエンス研修を通じて農業への関心を高める取組を積極的に行っています。

7 月 25 日、西舞鶴高校理数探究科 2 年生 6 名と教員 1 名が当センターを訪問しました。午前中には所長が京都府の農業と当センターのこれまでの成果を説明した後、当センター及び隣接する京都府立大学農学食科学部附属農場の施設を見学しました。午後からは、職員が舞鶴カブなどから DNA を抽出し、その DNA を PCR 法で増幅する実験を指導しました。

生徒からは「農業に係る研究の具体的な内容や生きた作物について知るとともに、高校生物と深い関わりのある DNA の実験を体験できた」との感想をいただきました。



施設見学の様子



DNA 抽出の実験を行っている様子

来場者 800 人！大盛況の施設公開で試験研究を PR

7月19日、「牛(ぎゅう)と畜産に近づく」をテーマに当センターの施設公開を開催し、「農大マルシェ」との共同開催で、親子連れを中心に約 800 人の来場者が訪れ、盛大な賑わいをみせました。

毎年恒例の搾乳体験やアイスクリーム作りなどに加え、本年度より研究紹介コーナーを設置しました。「京都産和牛肉のおいしさ」、「京地どりの飼養管理」や「低コストな自動式車両消毒装置」等様々な畜産関係の課題に対応した当センターの試験研究についてのパネル展示やクイズコーナーを設置しました。

参加者からは「畜産に特化した試験研究施設が府内にあることに驚いた」「畜産に関わる色々な試験をしていることが分かった」「普段何気なく食べている畜産物だが、生産段階で色々な工夫がされていることが分かった」などの声が聞かれ、当センターに対する理解を深める大変有意義な展示となりました。



研究内容について説明する職員



クイズに挑戦する参加者

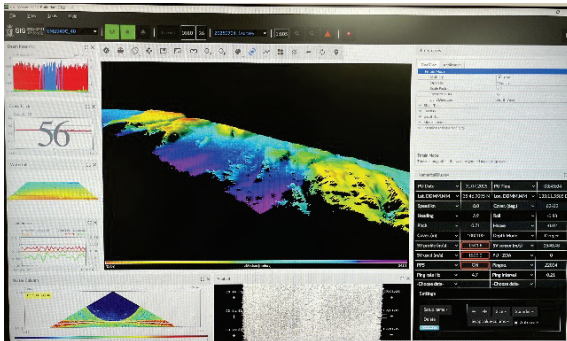
海況予測モデルの精度向上に向けた海底地形調査を実施

海洋センターでは定置網の急潮※被害防止のため、現在使用中の海況予測モデルに詳細な海底地形のデータを組み込んだ高精度海況予測モデルの開発を進めています。

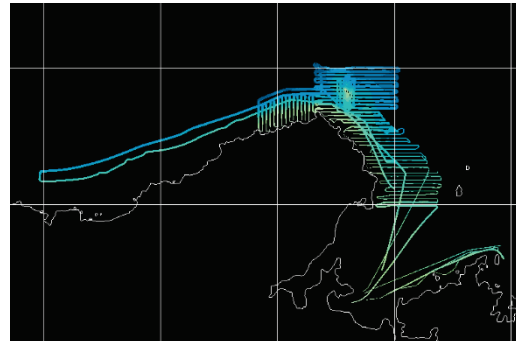
今回、経ヶ岬以西及び伊根海域において、調査船平安丸による海底地形調査を実施し、同モデルの改良に必要な急潮が多発する海域の海底地形データを概ね取得することができました。

今後は、海底地形データを同モデルに取り込み、府内の海域毎に予測精度の向上について検証していきます。

※急潮:漁具を壊す恐れのある突発的な速い流れ。概ね 1 ノット(秒速 50cm)以上。



探査装置により水深・
海底の起伏を詳細に取得



R5～R7 で実施した海底地形調査海域

京都アグリ・フードイノベーション交流会

～業種の域を超えた新しいつながりと発見を!～を開催

当センターが事務局を務める「京都フードテック研究連絡会議」では、産学公連携による共同研究の促進を目指して、イベントや情報発信を行っています。

今年度第1回目のイベントとして、7月29日に京都リサーチパークにおいて、食や農林水産業関係の技術に関わる多様な会員が集まる、交流会を開催しました。当日は約80名の方々に参加いただき、第1部では農林水産技術センター含む12社・団体による技術紹介が行われました。第2部の交流会では分野を越えた活発な意見交換が行われ、参加者同士の新たなつながりや出会いが生まれる場となりました。

参加者からは、「知らない研究や商品に触れられ、知見が広がった」、「京都の農産物を使った加工品開発に取り組みたい」などの意見が寄せられました。

当会議では、今後も新たな出会いが共同研究へとつながるような機会を設けてまいります。



第1部技術紹介



第2部名刺交換・交流会の様子