

早植「京式部」の成熟期調査を実施

「京式部」は、「コシヒカリ」よりも高温に強く、京料理に合う京都府のオリジナル米品種です。

当センターでは、「京式部」の作期拡大のため、早植でも普通植と同等に収量や品質が確保できる栽培技術の確立などに取り組み、早植において様々なパターンの施肥体系や栽植密度を変えた試験を行っています。

5 月上旬に田植えを行った早植「京式部」の収穫に向け、成熟期調査※を 8 月下旬に行いました。今後は、9 月上旬から収量・品質・食味調査を行い、早植でも「京式部」の収量や品質が確保できる栽培技術の確立を進めます。

※刈取り前の調査として、茎の長さ、穂の長さ、穂の数を調べました。



成熟期調査の様子



成熟期を控えた「京式部」

「病害虫発生定期巡回調査」 同行研修を実施

病害虫防除所では、月1回発行している「病害虫発生予察情報」を作成するため、2月から11月にかけて「病害虫発生定期巡回調査」を実施しています。

7月から9月の巡回調査では、普及指導員等を対象に病害虫発生調査の基本的手法の習得と、この時期に発生する病害虫についての知識を深めることを目的として、「同行研修」を実施しています。

8月の研修では、水稻・豆類・果樹・野菜を対象に調査方法を指導しました。また、予察情報の作成方法や、近年発生が増えている病害虫について情報を交換し、実践的な知識の共有を図りました。

参加者からは、「実際の調査に同行することで、病害虫の発生状況を現場で確認でき、普段の業務では得られない貴重な経験となりました。」等の感想が寄せられました。



チャの柵調査方法を指導



ネギの調査方法を指導

農林センターの施設公開を開催しました

農林センターでは技術開発の取り組みとともに、農業の魅力や食の大切さを広く府民に伝えることを目的として、8月6日(水)に施設公開を開催しました。

炎天下にもかかわらず、小学生を含む家族連れを中心に 238 名が来場しました。「顕微鏡で害虫を観察してみよう」「野菜スタンプであそぼう」「エダマメ、ピーマンの収穫体験」など、農業に関わる様々な体験コーナーを通して、農業を身近に感じていただきました。

参加者からは、「野菜収穫もスタンプも初体験で楽しかった」、「農業を身近に感じた。もっとこういうイベントをやってほしい」、「施設がやっていることが学べて大変勉強になった」などの声が寄せられ、大変好評でした。



ほ場案内ツアーの様子



ピーマン収穫体験の様子

低密度植栽に対応したスギ・ヒノキ林の収穫予想表の作成

京都府では、府の面積の約 4 分の 1 を占めるスギやヒノキの人工林のうち、約 8 割が収穫時期を迎えています。これらの森林資源は「伐って、使って、植えて、育てる」というサイクルで循環的に活用することが重要です。

しかし、多くの費用と労力がかかるため、伐採後の再生林が進んでいないのが現状です。そこで注目されているのが「低密度植栽」という方法です。これは、植える木の本数を減らすことで植栽や育成にかかる負担を軽減することを目的としています。しかし、低密度植栽では樹の生育や伐採時期が異なるため、今回、低密度植栽に対応した「収穫予想表」を新たに作成しました。

この予想表では、林齢ごとの樹高や本数、材積、間伐の時期などを示しており、再生林にかかる費用や労力の削減、再生林率の向上に役立つことが期待されます。

収穫予想表（スギ（低密度植栽用）											
密度管理：Ry0.7ー0.6 植栽本数：1,500本 地位1 スギ											
林齢	区分	上層木平均 樹高(m)	全林分平均 樹高(m)	本数	平均胸高 直径(cm)	断面積 (㎡/ha)	材積 (㎡/ha)	収量比数	形状比	本数間伐率	材積間伐率
5	全林分	3.7	3.7	1,490	5.4	4.0	11.2	0.161	0.688		
10	全林分	7.1	6.8	1,480	10.4	14.2	59.5	0.353	0.686		
15	全林分	10.3	9.9	1,450	14.1	25.3	139.6	0.504	0.727		
20	全林分	13.2	12.8	1,410	17.1	35.6	239.0	0.616	0.774		
25	全林分	15.9	15.5	1,375	19.4	44.7	349.3	0.700	0.821		
25	主林分	15.9	15.5	1,024	21.0	38.9	299.5	0.600	0.756	0.255	0.143
25	副林分	15.9	15.5	351	14.5	5.8	49.9				
30	全林分	18.4	17.9	1,010	23.2	46.6	405.7	0.668	0.793		
33	全林分	19.8	19.3	997	24.4	50.7	469.8	0.700	0.812		
33	主林分	19.8	19.3	742	26.4	44.0	402.6	0.600	0.749	0.256	0.143
33	副林分	19.8	19.3	255	18.4	6.6	67.2				
35	全林分	20.7	20.2	740	27.2	46.6	442.5	0.621	0.760		
40	全林分	22.8	22.3	735	29.0	52.4	542.8	0.668	0.787		
45	全林分	24.8	24.2	720	30.7	57.3	637.9	0.702	0.809		
45	主林分	24.8	24.2	533	33.2	49.6	545.3	0.600	0.746	0.260	0.145
45	副林分	24.8	24.2	187	23.3	7.7	92.7				
50	全林分	26.6	26.0	530	34.8	54.1	633.0	0.633	0.764		
55	全林分	28.3	27.7	528	36.2	58.2	719.1	0.662	0.781		
60	全林分	29.8	29.2	523	37.4	61.7	800.1	0.686	0.796		
64	全林分	31.0	30.3	516	38.4	64.1	859.8	0.700	0.806		
64	主林分	31.0	30.3	385	41.5	55.6	737.9	0.601	0.746	0.254	0.142
64	副林分	31.0	30.3	131	29.3	8.5	121.9				
65	全林分	31.2	30.6	383	41.8	56.1	750.1	0.604	0.747		
70	全林分	32.6	31.9	382	42.9	59.0	819.0	0.623	0.758		

作成した「収穫予想表」の一部

「ふれる」「学ぶ」をテーマに施設公開を開催

府民の試験研究に対する理解の促進を目的として、8月21日に「ふれる」「学ぶ」をテーマに施設公開を実施し、約100名の府民が来場しました。

当日は、水稻の高温対策に関するミニ教室や農業を題材としたクイズラリー、水田雑草および堆肥に由来する昆虫の展示等を行いました。また、関係機関の協力のもと、地球温暖化に関する講義やVRによる農業事故の疑似体験、ドローンの試験飛行など、多彩な体験型コーナーを設け、来場者が楽しく学ぶ機会を提供することができました。

来場者からは、「初めて来たが果樹の研究をしているとは知らなかった」「VR事故体験で農作業中のリスクがよくわかった」等の声が聞かれました。



ミニ教室



クイズラリー



VRによる農業事故体験



虫の展示

農 林 セ ン タ ー (丹 後 農 業 研 究 所)

宇治茶実践型学舎 5 期生入舎式

当所は、宇治茶生産の担い手を確保し、新規茶業経営者の育成を図るため、令和元年度に「宇治茶実践型学舎」を設立し、新規就農希望者の京都府内での就農を推進しています。

8 月 19 日、当所において宇治茶実践型学舎 5 期生 1 名の入舎式が執り行われました。学舎生は非農家出身ですが、宇治茶の栽培や製造に強い関心と意欲を持っており、宣誓において茶業経営で生計を立てる決意を述べました。

今後学舎生は 2 年間のカリキュラムを通じて、茶の栽培や製造の実際と理論などについて研修を受けます。

当所では、学舎生のスムーズな就農に向けて、技術指導、座学による講義、現地実習の調整、就農地とのマッチングなどを行っています。



宣誓書を手渡す学舎生



煎茶の火入れ実習を受ける学舎生

「第 77 回関西茶品評会出品茶審査会」を運営

京都府で 6 年ぶりの開催となる第 77 回関西茶業振興大会の最初の行事として、第 77 回関西茶品評会出品茶審査会が 8 月 6 日から 8 日にかけて開催されました。本審査会は、茶の生産振興の一環として毎年開催されており、関西 6 府県から出品された茶の審査が行われました。

本年は、普通煎茶・深蒸し煎茶・かぶせ茶・玉露・てん茶の 5 茶種計 342 点の茶が出品されました。審査の結果、京都府の出品茶は深蒸し煎茶を除く 4 茶種で農林水産大臣賞を受賞しました。

当所は、審査員として厳正な審査を行うほか、審査運営を担当し、バーコードを活用した茶品評会記録集計システムを導入して審査記録作業の負担を軽減するなど、円滑な運営に努めました。

9 月 10 日(水)には JA 全農京都宇治茶流通センターにて出品茶入札販売会が開催されました。今後は、11 月 15 日(土)に宇治市文化センターにて大会式典及び茶消費促進関連イベントの開催が予定されています。



外観の審査を行う職員



香気審査の準備を行う職員

試験研究課題：インゲンマメモザイクウイルス高度抵抗性を持つ大納言小豆
の育種母本の作出(令和 7 年度「受託事業」)

ウイルス抵抗性小豆を交配した孫世代の選抜

当センターでは、京都府特産の大納言小豆の葉にモザイク症状等を引き起こして減収を招く、インゲンマメモザイクウイルス(以下 BCMV)の A 系統と A2 系統の両方に抵抗性を持つ育種母本(品種の交配親)の作出に取り組んでいます。

4 月から 7 月にかけて、BCMV-A 系統抵抗性小豆と A2 系統抵抗性小豆を交配した孫世代から、両系統に抵抗性を持つ個体が含まれている可能性のある集団を選抜しました。8 月に、この集団をビニルハウスで栽培し、両系統に抵抗性を持ち、かつ生育及び収量特性が既存の品種に近い個体を探す試験を開始しました。今後、BCMV 感染の有無、開花時期や子実の大きさ等を調べ、有望な個体を選抜する予定です。



ビニルハウスに定植した孫世代集団

「楽しみながら農業の研究を学ぼう」をテーマに

施設公開を開催

当センターの研究内容及び施設について、府民の皆様により理解していただくため、8月19日に施設公開を開催したところ、小中学生の子連れの家族を中心に、41名の参加がありました。

当日は、「カビテリア・アート※」または「バイテク実験」(選択制)、「エダマメ収穫体験」、「エダマメの豆知識セミナー」及び「施設案内」を行いました。

参加者からは「アートにすることで違う視点から微生物を見ることができた」、「初めてエダマメの収穫を体験できてよかった」、「エダマメの知識をたくさん得ることができた」などの声が聞かれました。

来年度以降も当センターでは、施設公開等を通じて最新の研究内容や京都府の農業について情報発信を行っていきます。

※カビテリア・アート:カビやバクテリア(細菌)を絵の具として用いて、固形培地に絵や文字を描くこと



バクテリアとカビ(6色)で思い
思いの絵や文字を描く



完成したカビテリア・
アート作品



鈴なりとなった3品種(京 夏ずきん
を含む)のエダマメを収穫

近畿地区鶏病技術研修会で研究成果を発表

～生酒粕の飼料利用～

鶏病技術研修会は、今年60周年を迎える鶏病研究会が開催する研修会で、養鶏関係者が家きんの疾病や飼養衛生管理に関する最新情報と技術を共有する場として毎年開催されています。

今年度の近畿地区鶏病技術研修は8月25日に奈良市で開催され、当センターから「肉用鶏へのタンパク質供給源としての生酒粕の可能性」と題し、研究成果を発表しました。参加者からは、普及を期待するという声や、生産物である鶏肉の調査、鶏の健康調査等への展開を希望する声が聞かれました。

当センターでは、今後も研究を継続し、現場の実情に合わせた研究成果の普及に取り組めます。



発表する研究員

畜産センター

高校生・大学生へ定置網漁業の資源管理について講義しました

8月18日に「KYOTO 地球環境の殿堂※」未来会議のワークショップ(森里海探求プロジェクト)の参加者(国内外の高校生・大学生 20名)が海洋センターに来所されました。

参加者には、研究施設の案内を行うとともに、府の基幹漁業である定置網漁業の資源管理について講義を行いました。参加者からは定置網の構造や漁獲物についての積極的な質問があり、京都府の漁業について理解を深めました。

今後も、本府の水産業の発展に向けて引き続き研究課題へ取り組むとともに、研究成果等を府民の皆様に分かりやすく発信していきます。

※URL:[京都地球環境の殿堂／KYOTO 地球環境の殿堂 ホーム](#)



講義風景

海 洋 セ ン タ ー

通年販売可能な加工用冷凍エダマメ製造方法の検討

ブランド京野菜である黒大豆エダマメは生鮮出荷のみ行われていますが、加工業者からは剥きエダマメを周年供給してほしいというニーズがあります。そこで、当センターでは、その製造方法の検討と成分等の調査を行っています。

8 月 22 日に、京 夏ずきん冷凍剥きエダマメの試作を行いました。スチームコンベクションオーブン※で加熱し豆莢剥き機を活用することで、省力的な製造が可能となりました。

今後、剥きエダマメ成分の変化等を調査し、保存性に優れ通年販売可能な加工用冷凍剥きエダマメの製造方法を検討します。

※スチームコンベクションオーブン: 蒸気と熱風を組み合わせで加熱する調理機器
(蒸気加熱のため、茹でる場合と比べ栄養素の流出を抑えることができる)



スチームコンベクションオーブン※で過熱処理を実施



豆莢剥き機で剥きエダマメにする様子