

## 万願寺トウガラシのロボット収穫実現に向けた栽培様式の検討

万願寺トウガラシ栽培では、収穫や選別に要する時間が全作業時間の 6 割を占めています。また、盛夏期のハウス内は 40℃以上の高温になるため、収穫作業の労働強度が極めて高いことなどが、生産面積の拡大を妨げる要因になっています。

そこで、当センターでは収穫作業を自動で行うロボットの開発を進める一方で、収穫可能サイズの果実のヘタの位置をロボットが正確に認識し、ロボットアームによる収穫が行いやすい栽培様式の検討を行っています。

4 月 15 日にビニルハウスに万願寺トウガラシ苗を定植し、栽培を開始しました。収穫期の 5 月から 11 月にかけて、条数や畝数の違いによる果実の視認性と収穫量の調査を行い、ロボット収穫に適した栽培様式を明らかにしていきます。



万願寺トウガラシの苗を条数や畝数を変えてビニルハウス内に定植

## イチゴの生育不良の原因を突き止めました

当センターでは、京都府内で作物の生育に問題が起きた際に、その原因を調べ、改善に向けた技術的な支援を行っています。

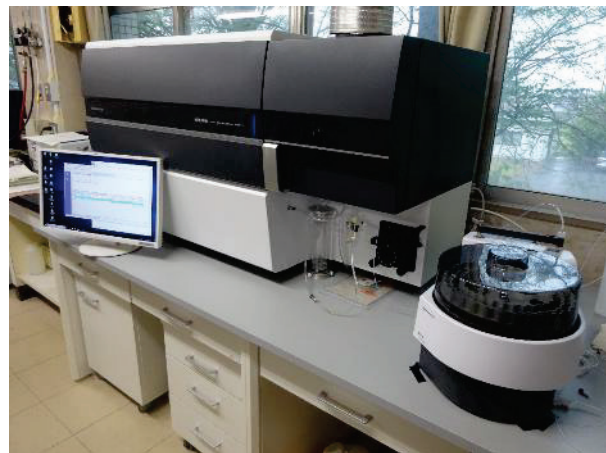
今回は、山城地域の農業法人からイチゴの生育不良の相談があり、現地を調査しました。当該法人では有機物を使った培地で、肥料を溶かした井戸水を与えられ育てられており、今年の初め頃から、葉の色が薄くなる、実の数が減るなどの生育不良が、ハウス全棟で見られるようになりました。

原因を明らかにするため、肥料を溶かした井戸水と、イチゴ葉の成分を分析しました。その結果、井戸水に「重炭酸イオン」という成分が多く含まれ、井戸水がアルカリ性に傾いていることが分かりました。このため、イチゴの生育に欠かせないマンガン、銅、亜鉛などの微量な栄養素が吸収されにくくなり、生育不良が生じたと考えられたことから、中和する対策について助言しました。

当センターでは今後も、生育不良の事例を蓄積し、より正確な診断と支援に活用していきます。



生育不良のイチゴの葉  
(葉脈の間の緑色が薄くなっている)



様々な栄養素を同時に分析できる装置

## タケノコにおけるノメイガ類防除薬剤の登録拡大に向けた試験

ノメイガ類（シナチクノメイガを含む）は、竹の葉を加害することにより、タケノコの品質や収量の低下を招く恐れがあるため、竹林農家にとって大きな問題となっています。ノメイガ類の防除には防除措置として当面の間使用できる BT 剤※がありますが、殺虫剤について新たな農薬の登録拡大が強く求められています。

そこで、当センターでは、ノメイガ類を対象としたミルベメクチン乳剤の登録拡大に向けたタケノコ中の残留性を評価するため、令和 7 年 6 月～9 月に薬剤を散布した竹林において、令和 8 年 4 月にタケノコの収穫調査を計 4 回実施しました。残留農薬分析は専門機関へ委託しています。

今後は、ノメイガ類防除における実用的な防除体系の整理及びミルベメクチン乳剤の登録拡大に向けた検討を行う予定です。

※BT 剤：バチルス・チューリンゲンシス(BT)という細菌を利用した殺虫剤で、幼虫が摂食することで殺虫効果が発現する人畜に安全性が高い薬剤



竹林所有者の指導を受け、職員も収穫



タケノコ鉋は経験が必要であるため剣先スコップを使用

## 緑化センターで桜花祭を開催しました

当センターは「夜久野高原の桜の名所」として親しまれており、ヤエベニシダレの開花時期には、当センターも参画する地元実行委員会有志「ときめき会」による「桜花祭」を開催しています。

本年度の「桜花祭」は、4月11日、12日(土、日)に行われました。

来場者(約2,000人)は、琴や和太鼓の演奏、フラダンスや歌謡ショーなどの多彩なステージ、模擬店、しだれ桜のライトアップなどを楽しみ、春を満喫していました。

当センターでは、施設開放に加え、優良種苗の生産をはじめとする業務内容や、森林の機能などのPRにも取り組んでおり、今後も地域と連携して緑化推進に向けた取組を継続していきます。



来場者の様子



しだれ桜ライトアップ後の様子

春のひと時を夜久野高原で **桜花祭** 夜久野高原 2026 京都市緑化センター しだれ桜の夕べ

※雨天中止の場合があります

▶4月11日(土)  
11:00~20:30  
模擬店・キッチンカー  
(うどん・たこ焼き・珈琲・チャイ・スパイスカレー・手作り料理・ドリンク・アイスクリーム他)  
11:00~琴楽奏・和奏会&城記念会  
11:30~歌・HOOKLUCKエンターテインメント  
12:00~サクセスアンサンブル「ゆきゆき」  
12:30~ハーモニカ・岸田節夫  
13:00~琴楽奏・和奏会&城記念会  
13:30~サクセスアンサンブル「ゆきゆき」  
14:00~シヨウジヨウハイライト with オークストラカレ  
14:40~歌・HOOKLUCKエンターテインメント  
15:10~飛び入り

▶4月12日(日)  
10:00~18:00  
模擬店・キッチンカー  
(うどん・たこ焼き・アジア料理・珈琲・アイスクリーム・焼き鳥・おでん他)  
10:30~和太鼓演奏・野いちごDON太鼓子ども太鼓隊  
11:20~岸上さんの「ワースポット」  
11:50~フラダンス・カパーラオカイリマリアーピキ  
12:20~歌・田中徳重  
12:50~福知山踊り・米俵福壽会  
13:10~フラダンス・カパーラオカイリマリアーピキ  
13:40~和太鼓仲囃  
14:10~福知山踊り・米俵福壽会  
14:30~フラダンス・カパーラオカイリマリアーピキ  
15:00~飛び入り

◆しだれ桜の夕べ  
18:00~音楽隊・HOMURA  
18:30~琴楽奏・和奏会&城記念会  
19:00~オケカレHOMURA  
19:30~練英一座「よさず」  
19:45~和楽器演奏・劇ノ音〜ときのおと〜

イベント会場  
◆しだれ桜コンサート  
※観覧券

～開花情報は4月1日より毎日更新～  
▶Facebook 【夜久野高原】毎日更新  
▶開花状況及びイベントお問合せ  
ときめき会 090-1893-9311(担当 夜久)  
▶開花状況お問合せ  
京都市緑化センター 0773-38-0066(月～金 9:00-17:00)  
やくの高原会 0773-38-0543(10:00-17:00)  
▶主催 桜花祭実行委員会 ときめき会(まちづくり団体)  
連携・協力 京都市緑化センター・やくの高原会・  
夜久野みらいまちづくり協議会・福知山市

△夜久野高原一帯の樹上駐車場は近隣の地域にもなやみ交差も知です。  
※夜久野高原は夜久野高原、マナーを守り、夜久野高原のよさを楽しみ下さい。  
駐車場の中心「緑化の森」の中心、全て緑化です。

開催案内チラシ

農林センター(森林技術センター)

## ナシ“甘太”の安定生産技術の開発に向けて

京都府では高糖度で良食味の品種である“甘太”の生産現場への導入及び改植を推進しています。

一方で、“甘太”の生産者からは従来の栽培管理では新しい枝が出てきにくいとの指摘が寄せられています。また、従来の枝の更新方法では果実を収穫できない期間が生じるため、安定的に枝を更新できる技術の開発が求められています。

そこで当所では、枝の更新を促進するとともに、果実の非収穫期間を短縮することを目的として環状はく皮<sup>※</sup>処理を行い、新しい芽の発生誘発効果について調査しています。

今後は新しい芽の発生数に加え、環状はく皮を行った枝についての果実の品質を調査する予定です。

※環状はく皮:樹の表皮(養分や植物ホルモンの通り道)を除去して、その部分より下に養分や植物ホルモンが移動できない状態にする処理。これによって上側は養分が豊富になり果実の肥大が促進されるとともに、下側では芽の発生が促進される。



環状はく皮の様子



環状はく皮を行った枝

## 令和 8 年の一番茶生育状況

当所では、所内の定点茶園において、一番茶新芽の萌芽\*および生育状況について調査を行っています。特に、本格的な一番茶のシーズン到来を告げる萌芽の時期は、今後の新芽生育や晩霜害対策に重要であるため、当所は毎年この時期に「萌芽宣言」を行い、府内生産者や茶業団体等に情報提供を行っています。

令和 8 年の 1～3 月の平均気温は平年より高い状態から高い水準で推移し、一番茶萌芽宣言は、平年より 1 日早い 4 月 3 日となりました。

萌芽期以降は 5 日毎に、新芽の生育状況を調査し、一番茶生産に役立つ情報としてホームページ等で公表しています。また、気象予報と組み合わせて新芽の葉期予測情報も公表し適期作業の判断を支援しています。

※ 萌芽:新芽の長さが包葉(芽を包んでいた葉)の約 2 倍になった状態のこと



萌芽した茶の新芽



報道機関の取材を受ける研究員

## 令和 8 年度茶業技術研修生・宇治茶実践型学舎生合同入所式

当所では、茶生産農家と茶流通業者の後継者を対象に、宇治茶業界を担う人材を育成するため、大正 14 年から茶業技術研修生制度を実施しており、現在までに 204 名を現場に送り出してきました。また、宇治茶生産の新たな担い手を確保するため、令和元年度に「宇治茶実践型学舎」を設立して、新規就農希望者の京都府内での就農を支援し、これまでに 2 名の就農を実現しています。

令和 8 年度は茶業技術研修生として、宇治市、城陽市、宇治田原町から各 1 名の計 3 名、宇治茶実践型学舎生として東京都出身の 1 名が入所することになり、4 月 8 日に合同の入所式を開催しました。研修生・学舎生は、「研修中は、基礎を学びたい」「将来は茶業の発展に貢献したい」とそれぞれ抱負を述べました。

今後は茶業経営に必要な技能が習得できるよう、当所職員はほ場実習、製茶実習、講義カリキュラムを通じて計画的に指導していきます。



入所にあたり宣誓する学舎生



入所式後の取材を受ける研修生・学舎生

## 削り節等出汁かすの鶏用飼料への利用のための

### 試験を実施中

鶏の飼料原料の約90%は輸入品に依存しており、近年の飼料原料価格高騰は養鶏農家の経営を大きく圧迫しています。中でも、主要なタンパク質供給源である魚粉の価格上昇は影響が大きく、代替飼料原料が求められています。

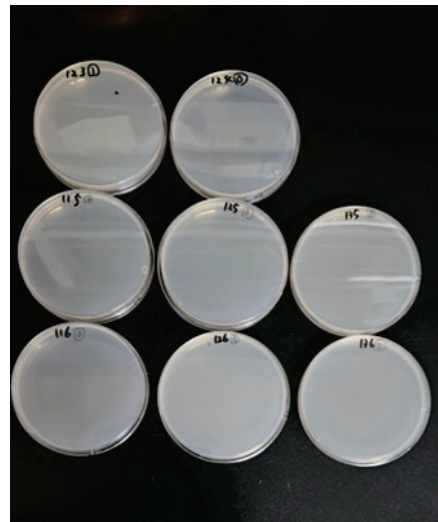
そこで当センターでは、飲食店から排出される食品残渣の削り節等出汁かす(以下、出汁かす)に着目し、活用の可能性について研究を進めています。

これまでに、出汁かすを簡易に低コストで脱水・粉砕する加工方法を検討し、京地どりに給与して採食可能な形状の確認を行いました。また、保存性については、加工後に一定期間保管し、一般細菌の増殖状況を調査することで、安全性の確認を行っています。今後は、飼料添加物の利用や発酵処理なども試しながら、保存性の向上や栄養成分の変化について詳しい分析を行う予定です。

本研究では、地域資源の有効利用と飼料コストの削減により、養鶏農家の負担軽減を図り、安心して養鶏を継続できる環境づくりを目指します。



加工した出汁かすの保存試験(実験室内)



一般細菌の増殖状況を調査

## 金庫網を活用したブリの漁獲コントロール技術の開発

ブリは京都府の定置網漁業の重要種です。しかし、令和 7 年度から国の資源管理の対象となり、今後はより厳格な管理が本種には求められています。一方、定置網漁業は待ち受け型漁業であるため資源には優しいものの、漁獲のコントロールが難しいという一面があります。

そこで、当センターでは、「金庫網※」を活用し、ブリの漁獲をコントロールするための技術開発を今年度から国の補助金を活用して実施しています。4 月 22 日には協力漁場の漁船に乗船して事前調査を実施したところ、想定していた調査手法の一部について実施が困難であることが判明するなど一定の知見が得られました。

今後は、現場に即した調査内容を再度組み立て、調査に臨むこととしています。

※金庫網：狭所を好むブリの特性を利用し、古くから利用される小部屋のような網。

基本的には寒ブリシーズン(冬)に他魚種との分離・出荷調整を目的に使用。



金庫網上部の巾着部を開放して水揚げするところ



金庫網の漁獲物(ブリ)