

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組とともに、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5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 221 名が来場しました。「マイクロファーマリングで野菜づくり」、「顕微鏡で虫を観察」、「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、「いろいろな野菜の品種や、農業のことが知れておもしろかったし、興味を持ちました。」、「体験や実験のコーナーが楽しかった。」、「色々な野菜の収穫体験ができてうれしかったし、いい思い出になった。」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



エダマメ収穫体験の様子

丹波漆の魅力を伝える体験会を開催

緑化センターでは、地域特産である丹波漆への理解を深めるため、7月4日(土)に「漆を使った草木染体験」、8月21日(金)に「漆の絵付け体験」を開催しました(参加者 44 名)。

「漆を使った草木染体験」では、講師から漆染をはじめとする様々な染色技術について説明を受けた後、漆採取後の幹から作った染液でランチョンマットを染色し、「漆の絵付け体験」では、NPO 法人丹波漆による漆の特徴や丹波漆の歴史や生産についての講演を受けた後、コーヒーカップやお盆などに思い思いのデザインで絵付けを行い、丹波漆の魅力を体感しました。

いずれもの体験会も、参加者から、「丹波漆への理解が深まった」、「また参加したい」などの感想が聞かれ、地域資源としての丹波漆への関心を高める機会となりました。

本センターでは、今後も、丹波漆の普及と振興を図るとともに、森林や地域資源に親しむ機会の提供に取り組めます。



完成作品

NHK 京都放送局「京いちにち」で放映



絵付け作業

完成作品

農 林 セ ン タ ー (森 林 技 術 セ ン タ ー)

「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20日(木)に「ふれる」「学ぶ」をテーマに施設公開を実施し、124名の府民が来場しました。

当日は、農業を題材としたクイズラリーや枝豆収穫体験、剪定枝堆肥に由来する昆虫(カブトムシ)の展示等を行いました。また、関係機関の協力のもと、VR機器による農業事故の疑似体験や健康に関する測定、動物ふれあいコーナーなどを設け、来場者が楽しくふれて、学ぶ機会を提供することができました。

講堂では、丹後米改良協会主催の研修会も開催され、「いま！問題となっている水田雑草の生態と防除について」と題して、(一財)日本植物調節剤研究協会近中四研究センターの大島匡郎所長による講演が行われました。50名を超える稲作農家やJA、市町関係者が参加し、施設内は終始賑わいを見せました。



VRによる農業事故体験



研修会



動物とのふれあい



枝豆の収穫体験

農林センター(丹後後農業研究所)

「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21日(金)に施設公開を開催したところ、小中学生を含む家族連れを中心に40名が参加しました。

当日は、「生きものの観察」、「バイテク実験(スケルトンリーフの作成)」、「エダマメ収穫体験」、及び「当センター紹介」を行いました。参加者からは「田んぼや畑を観察したり、生きものを探し、良い体験ができた」、「去年と違うバイテク実験が出来て楽しかった。来年も参加したい。」、「エダマメの食べ比べが楽しみ」などの声が聞かれました。

当センターでは来年度以降も、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。



スケルトンリーフの作成



エダマメ4品種(京 夏ずきんを含む)
の収穫

京地どりのブランド力向上に向けた試験

～飼料中の栄養水準が腹腔内脂肪及び脚弱に及ぼす影響～

京地どりは京都府が作出したオリジナルの地鶏であり、令和 2 年度に生産性向上を目的にリニューアルを行い、肥育期間の短縮、生産コストの削減を実現しました。一方で、メスの腹腔内脂肪蓄積による歩留まり率※1 低下、オスの脚弱※2 発生による商品化率低下が現場における新たな課題です。

当センターでは今年度、飼料中のエネルギー/タンパク質水準を変えてメスの腹腔内脂肪を低減、カルシウム/リン水準を変えてオスの脚弱を低減させる試験を実施しています。

今後は、本研究成果をもとに京地どりの栄養水準に適合した飼料給与体系を検討するとともに、「京地どり飼養管理マニュアル」の改定及び現場への普及を進め、京地どりのブランド力向上を目指します。

※1 歩留まり率:鶏の体から実際に精肉として利用できる部分の割合

※2 脚弱:ビタミンやミネラル類の不足、急激な体重増加等により脚の変形や歩行障害が発生する症状



京地どりメスの腹腔内脂肪



京地どりオスの脚弱

アカモク添加食パン官能試験の実施

京都府内で養殖が盛んな食用海藻「アカモク」には、アルギン酸などの水溶性食物繊維が豊富に含まれており、食品の食感を改善する効果が期待されています。

そこで、当センターでは、製パン会社と協力してアカモクを添加した食パンを試作し、その品質や嗜好性を評価するため、職員を対象に官能試験を実施しました。

試験の結果、アカモク添加食パンでは、しっとり感やもちもち感、弾力が高まる傾向がみられ、食感改善に効果がある可能性が示されました。

今後は、パンの水分や食感を保つ効果等について詳細な分析を進めるとともに、パン以外の二次加工食品への応用を検討し、アカモクの利用拡大と地域水産業の活性化につなげていきます。



通常の食パン(左) アカモク添加食パン(右)



参加者がアイマスクを着用してモチモチ感や香りの好ましさなどを評価

京都フードテック研究連絡会議フォーラムを開催

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」は、京都ならではのフードテックに関する研究開発に取り組むため設立した、産学公連携の研究プラットフォームです(令和 8 年 8 月時点で 215 機関 369 名が登録)。

8 月 31 日(月)には、農業生産現場の課題を自動化設備、省力化設備等のものづくり技術を有する企業、大学及び研究機関と連携した技術開発により解決することを目指し、フォーラムを開催しました。当日は 68 名に参加いただき、現在開発に取り組む先進事例を紹介する共に、今後の技術開発を見据えて府から話題を提供し、マッチングに向けた交流会を行いました。

当会議では、今後も現場の課題・ニーズを解決するため、会員間のマッチングを促進する機会を設けてまいります。



現在開発に取り組む先進事例を紹介



マッチングに向けて話題ごとに交流