

京都の農林水産業を支える



京都府農林水産技術センター

Kyoto Prefectural Agriculture, Forestry and
Fisheries Technology Center

生物資源研究センター

Biotechnology Research Department





未来の農林水産業を支える技術開発拠点



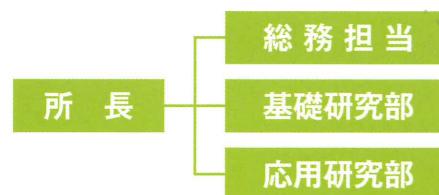
概要

生物資源研究センターでは、基礎研究部が基礎的・学術的な研究シーズの創出・探索に務め、応用研究部が研究シーズの活用による実用技術の開発に務めています。基礎と応用の相乗効果により研究開発の進捗を早め、技術の普及を通じて京都府農林水産業のより一層の振興に貢献します。

研究目標

- ① 京都府の特産物について生産者が栽培しやすく、消費者に評価される品種を育成する。
- ② 京都府の遺伝資源を活用し、優良な新しい特産物を育成する。
- ③ 先駆的な微生物利用技術を用い、環境にやさしい防除方法を開発する。

組織



総務事務（2名）

有用遺伝子の探索、新品種育成技術の開発（4名）
(京都府立大学大学院生命環境科学研究科教員が併任)

農林水産物の新品種育成、有用微生物利用技術の開発（8名）

基礎研究部 農作物の有用遺伝子、バイオテクノロジーについて学術的研究を進めています。

遺伝子工学研究室

- ① イネ種子タンパク質の集積機構の解明と米の品質向上に関する研究
- ② 植物の環境ストレス応答の分子機構の解明

細胞工学研究室

- ① 作物の器官形成及び機能性成分の蓄積等を制御する因子の探索
- ② DNA多型解析を利用した野菜育種手法の開発



米のおいしさに関わるタンパク質の解析



根こぶ病の抵抗性個体（左）と罹病性個体（右）

応用研究部 先端的で実用性のある研究開発をおこなっています。

- ① 病気に強く、栽培しやすい京野菜・豆類など新品種の育成
- ② 良食味・多収の新しい果菜類・根菜類など優良な特産物品種の育成
- ③ 病害防除や生産性の向上に役立つ有用な微生物の探索と活用技術の研究

特産物の品種育成

黒大豆エダマメ



「紫ずきん3号」
ダイズモザイク病抵抗性で、茶シミが発生しない（右）

エビイモ



「京都えびいも2号」
高収量で食味もよい

とうがらし類



「京都万願寺2号」（左）
辛味果が発生しない

【育成中】

- ・赤とうがらし—機能性成分（カプサンチン）が多い品種
- ・酒米—京都の独自品種「祝」より収量が多く、品質のよい品種
- ・小豆—俵型の高級小豆品種
- ・黒大豆エダマメ—食味がよく収穫産期が長い



微生物資材の開発

民間企業、大学と連携して共同開発・農薬登録

弱毒ウイルス製剤

ウイルス病を防ぐワクチンを開発



キュウリ用のワクチン製剤



弱毒ウイルス接種装置

乳酸菌製剤（ラクトガード）

野菜類の軟腐病を防除



府民に開かれた研究施設 研究圃場や実験室を公開しています。



施設公開（左：試験圃場見学、右：枝豆の収穫体験）

府内の高校生の受け入れ
(バイオ実験)