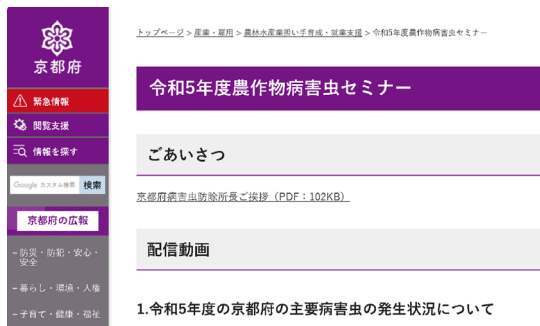


農作物病害虫セミナーをオンラインで開催

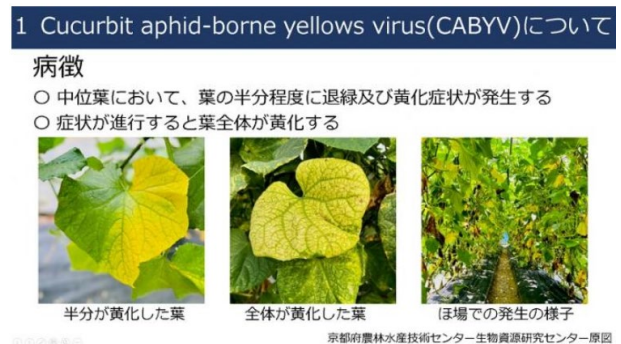
令和5年度の京都府の主要病害虫の発生状況や令和5年度に発表した特殊報の詳しい解説など、防除に役立つ各種情報を提供するため、農家及び植物防疫に関わる機関を対象とした「農作物病害虫セミナー」を動画配信形式（3月11日から3月31日まで公開）で、開催しました。

「ネギハモグリバエ バイオタイプBの防除対策」など4課題について、スライドに音声を付けた動画をYouTubeで配信したところ、約40名から視聴申込があり、延べ約200回視聴されました。アンケート結果から、「よく理解できた」が83%で、今後のセミナーで希望される内容は、「病害虫の生態」が一番多く、次いで「野菜の病害虫」でした。

当センターでは、今後も様々な方法を使用して、営農に役立つ病害虫発生状況や防除に関する情報を発信していきます。



農作物病害虫セミナー視聴ページ



発表課題の動画スライド例

ナシ「甘太」の側枝更新技術の検討を開始

ナシ「甘太」は「二十世紀」の後に収穫できる非常に食味良好な品種であり、丹後地域でも栽培面積が増えています。

しかし、「甘太」は果実を付ける側枝が老化すると花芽^{※1}の数が減少します。このため、安定して収量をあげるためには、新しい側枝を発生させて更新する必要があります。

そこで、従来の側枝で果実を収穫しながら、新しい枝を発生させることを目的として、3月中旬にノコギリでくさび型のキズ処理^{※2}を行いました。

今後、キズを付けた枝に着果した果実品質を調査するとともに、発生する枝の本数等を調査し、安定して収量をあげる方法を検討していきます。

※1 花芽:枝に付く小さな芽、成長すると開花し果実となるもの

※2 キズの刺激により隠れていた芽が芽吹いて枝となる可能性が高まります



果実が成る枝の基部付近に付けたキズ処理

宇治茶の未来を担う若者 2 名が巣立ちます

当所では、茶業の担い手確保と技術や知識に加え経営力を持った人材を育成するため、大正 14 年から技術研修制度を実施しています。

令和 5 年度は、それぞれ宇治市、南山城村から入所した 2 名が 1 年間の研修期間を終え、令和 6 年 3 月 18 日に修了しました。

修了式では、研修生が就農後に直面する課題の解決方法を習得するために 1 年間取り組んできた「プロジェクト研究」の成果を報告し、当所から修了証書を授与しました。

今年度の修了生を含め、これまでに本研修制度で 203 名の研修生が巣立っており、宇治茶を支える茶業後継者として活躍しています。

当所は、今後もより多くの茶業後継者を送り出せるよう努めていきます。



プロジェクト研究の成果を報告する研修生



修了証書を受け取る研修生

生物資源研究センター成績報告会を開催

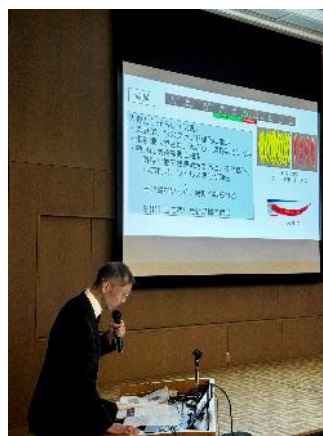
当センターの令和 5 年度成績報告会を 3 月 21 日にオンライン配信を併用して開催しました。今年度取り組んだ研究課題のうち、環境負荷が少ないアグリシステムの展望、病虫害抑制技術及び新品種育成に関する研究など 8 課題について報告しました。

当日は、生産者、関係機関、府職員など合計 61 名に参加していただきました。参加者からは、「全体を通して、普段聞く機会のない研究発表なので、楽しかった」、「Web での報告会はありがたかった」などの意見が寄せられました。

当センターでは、今後も生産現場での活用につながる研究を行うことにより、京都府農業の発展に貢献します。



講演中の会場全景



研究内容を説明

畜産人材育成研修生 2 名が研修を終え、担い手へ

当センターでは、府内で畜産業に携わる人材を育成するため、令和2年度から畜産人材育成研修を行っており、3月13日(水)に、酪農を志望する第3期生2名が2年間の研修を終え巣立ちました。

研修生は、1年目に基礎的知識を身に着け、2年目には搾乳牛とその産子の飼養管理を任せられ、実践力を身に着けました。1名は府内酪農法人に就業し、もう1名は酪農関連企業への就業に向けて準備をしており、京都府の畜産の未来を支える担い手として活躍されます。

当センターでは、研修修了後のきめ細やかな伴走支援を行うこととしており、新たに入講する研修生の育成と合わせて、畜産人材の基盤強化に努めます。



修了式後関係者一同



研修を終えた第3期生の2人

阿蘇海のハマグリ資源管理について協議しました

4 月から開始される(令和 6 年度漁期)阿蘇海でのハマグリ漁に向け、令和 6 年 3 月 22 日に、漁獲量上限等の資源管理について漁業者と協議しました。この協議は、本種の乱獲を防ぎ持続的に利用するために、令和 3 年度から実施しているものです。

当センターでは、漁業者が自主的に記録しているハマグリ漁の漁獲数量やサイズのデータを解析し、資源状況に応じた資源管理方法を漁業者に提案しています。令和 3~5 年度漁期では本種の漁獲量を資源量の 30%程度とする資源管理が実施されました。この管理は再生産による持続的な漁業が期待できるものであり、漁業者によって自主的に合意されたものです。この間、本種の資源量は減少傾向にありますが、漁獲対象とならない 4 歳未満の若齢個体が増加していることから、資源管理の効果が現れ始めていることが伺われました。

協議の結果、令和 6 年度漁期においてもこれまでと同様の資源管理が実施されることとなりました。当センターでは引き続き、同海における本種の資源管理に協力していきます。



ハマグリ漁の操業風景(阿蘇海)



阿蘇海で漁獲されたハマグリ

京都フードテック研究連絡会議※1交流会を開催

3月5日(火)に京都フードテック研究連絡会議交流会を開催しました。

交流会は、講演とワールドカフェ方式※2を参考にした少人数グループでの意見交換会の2部構成で、当日は約50名の参加がありました。講演では、京都フードテック基本構想について紹介しました。

意見交換会は、4人ずつのグループに分かれて着席し、和やかな雰囲気の中で行いました。参加者からは、「普段関わりのない分野の方とも交流できた」「時間がもっと長くても良かった」などのコメントがありました。

次年度以降も、全体会やテーマ別分科会などを通じて会員同士の交流を図る取組を進めて参ります。

※1 京都府フードテック研究連絡会議:農林水産業を含む食関連産業の課題解決を目指す全分野横断型の産学公連携の研究プラットフォーム

※2 ワールドカフェ方式:カフェのようなリラックスできる雰囲気の中で少人数のグループに分かれて話し合い、意見や新たな発想を生み出す対話手法。他のテーブルの参加者とシャッフルしながら対話を続ける。



講演会の様子



交流会の様子