

試験研究成績報告会をオンライン開催

当センターでは研究成果を府内の農業関係者に活用していただくため、試験研究成績報告会を毎年開催しています。今年度は新型コロナウイルス感染症拡大予防の観点から昨年に続いてオンライン開催とし、2月2日に口頭発表5課題とポスター発表11課題をZoomウェビナーにより配信しました。

当日は68件の接続があり、それぞれの発表に対しZoomを通じて活発な質疑応答が交わされました。

また、終了後のアンケートではオンライン開催を評価する意見が多く、コロナ収束後の継続実施や、発表録画の公開などの要望が寄せられました。

来年度に向けては、申込方法の改善や、会場報告にオンライン配信を組み合わせるなど、より効果的な開催方法を検討します。

外来ホオズキの生態の把握（調査体系）

南丹現地（2018～2020）、中丹現地（2020）の小豆栽培ほ場で外来ホオズキ類の発生時期及び発生量を3箇年

年次	ほ場地	播種期	小豆ステージ					成熟期
			栄養成長前期	栄養成長後期	開花期	子実肥大期	成熟始	
2018年	南丹現地	7/25	8/10	8/24	9/7	9/21	10/10	11/5

調査体系

調査体系のイメージ図

Zoom ウェビナーによる口頭発表の配信画面

試験研究成績報告会・活動報告会を合同開催

2月22日に当研究所において、丹後農業改良普及センターと合同で試験研究成績・活動報告会を開催しました。今回の報告会は、京都府・(一社)京都府農業会議主催の「京都スマート農業展示会 in 丹後」を同時開催したことに合わせて、「丹後農業を活性化するスマート農業の確立を目指して」をテーマとしました。当研究所からは、加工用キャベツの作期拡大と機械化体系についての成果を報告しました。

当日は風雪が強く寒い日にもかかわらず、地元生産者をはじめ、関係JA及び府・市の職員など100名を超える参加者がありました。

当日のアンケートからは、「分かりやすい報告であった。」との感想とともに、「若者が興味を持つようなスマート農業や米の研究をしてほしい。」「水稻と野菜の複合経営で、良い新しい野菜はないか教えてほしい。」等の要望も寄せられ、当研究所に対する期待の高さが伺われました。

今後も現場に役立つ技術開発に取り組み、その成果を生産者や関係機関に情報発信していきます。



満席の会場で加工用キャベツについて報告



スマート農業展示会ブースを見学する参加者

(令和4年2月試験研究業務月報)

試験研究課題：with コロナ宇治茶プロジェクト・新生活様式での需要創造のための研究開発

(3) 開封後もおいしく飲める緑茶の常温保存条件の解明と簡易保存方法の開発

研究

お茶をおいしく保管するための技術の確立に向けて

コロナ禍で在宅時間が増えたことで、緑茶を飲む機会が増えたと言われています。しかしながら、開封したお茶は、購入時のアルミ袋のまま保管する場合はほとんどで、開封後1か月が経ったころには、お茶の味が劣化しています。

そこで、当所では最後までお茶を美味しく飲んでいただくために、家庭でも使用頂ける保管容器の開発に取り組んでいます。

温度、酸素、水分がお茶の品質に与える影響を調査したところ、特に水分の影響が大きいことが分かりました。お茶が吸湿すると品質の劣化が進み、1か月後には、赤みがかかった渋味のあるお茶になりました。

今後は、民間企業と協力して、お茶が空気中の水分の影響を受けにくく、お茶を美味しいまま保管できる技術を開発します。



温度、酸素、水分がお茶の品質劣化に与える影響を調査



様々な保管容器でお茶を保管し、お茶の品質劣化程度を調査

(令和4年2月試験研究業務月報)

試験研究課題：収穫期間が長いSMV抵抗性「京夏ずきん」の育成

研究

黒大豆エダマメ新品種候補の採種を行っています

京都府内で栽培されている黒大豆エダマメ「京夏ずきん」は、8月出荷が可能な品種です。しかし、さやの黄化による品質低下や収穫できない株の増加が現場で問題となっています。そこで当センターでは、さやが黄化するまでの時期が長い新しい品種の開発に取り組み、昨年度に新品種候補を1つに絞りました。

現在、来年度の試験に用いるための採種を、温室で行っています。通常、屋外で冬期にエダマメを栽培することはできませんが、温室内で加温し、光を補うことにより採種することが可能となります。

今後、4~5月に収穫し、得られた種子を用いて次年度の栽培試験を行う予定です。



温室内で栽培中の新品種候補



肥大しつつある^{さや}莢

(令和4年2月試験研究業務月報)

試験研究課題：産地間競争に打ち勝つための新たな品目・価値の創造
新しい食べ方で消費拡大につながる伝統野菜の復活

研 究

カブの色や形に関する遺伝子解明のための特性調査

当センターでは、京野菜を含む京都府産農産物の消費拡大につなげるための研究テーマとして、京都生まれの紫や赤色等の小カブ品種育成に取り組んでいます。

現在、色や形、成分などの形質に関する遺伝子を明らかにするために、京野菜のカブを交配した後代の調査を行っています。これまでにカブの糖度測定を行うと同時に DNA を分析することで、カブの糖度に関する遺伝子の場所を特定しています。糖度に関する遺伝子の場所が明らかになることにより、品種を育成する時間のスピードアップに繋がります。

今後も引き続き DNA の分析を進め、小カブの品種育成に取り組めます。



収穫したカブの糖度調査

カブをすりおろし（左）、遠心管に移した（中央）後、遠心分離した上澄みを糖度計で測定（右）

(令和4年2月試験研究業務月報)

試験研究課題：令和3年度「新漁業管理制度推進情報提供事業調査」

情報

リアルタイム操業日誌アプリの改修を行いました

当センターでは、漁業者・漁業協同組合と操業情報等を迅速に共有することを目的として、漁業者の保有するスマートフォンで入力できるリアルタイム操業日誌アプリを昨年度試作しました。

現在、本アプリは主に定置網に入網したクロマガゴの漁獲・放流情報の共有・管理のために活用されています。本年度から本格的な運用が始まり、実際に使用いただいている漁業者からの意見を元に、過去の入力内容の修正や他の経営体のクロマガゴの漁獲・放流情報を一覧で確認できる機能等を新たに追加しました。追加機能の操作も含め、漁業者に早く慣れていただけるよう漁業協同組合と連携しながら普及に努めています。

今後は、本アプリを資源評価に資する情報として活用していく予定です。



修正機能の追加（例：クロマガゴ漁獲情報の追加）