

試験研究課題名：黒大豆エダマメを栽培する大規模営農組織における
栽培技術体系の確立と販売力の向上

(3)高付加価値化のための食味・機能性成分を考慮した、多様な商品
化ニーズに対応できる加工・貯蔵技術の検討

京都食ビジネスプラットフォームに出席しました

京都府産黒大豆エダマメ『紫ずきん』は、集落営農などの大規模経営体への導入が期待される品目ですが、今後の需要拡大のためには生鮮出荷だけではなく、オフシーズンでの消費を可能にする新たな商品開発が求められています。

そこで、当センターでは商品開発に向け、冷凍方法や冷凍期間が食味や栄養成分に及ぼす影響を調べています。

また、3月16日には京都食ビジネスプラットフォーム令和4年度報告会・交流会へ出席し、食品メーカーやエダマメ生産者の方々と情報交換を行い、商品に用いる場合の冷凍エダマメの色や莢の有無といった形状について意見を頂きました。今後、頂いた意見を参考に、商品の試作を進めていく予定です。



京都食ビジネスプラットフォーム交流会の様子

農作物病害虫セミナーをオンラインで開催

今年度は、本年4月に改正施行される「植物防疫法」の概要、近年発生を確認した病害虫、今後侵入が心配される病害虫に関する「農作物病害虫セミナー」を開催しました。農家や関係機関を対象に3月1日から24日まで動画配信形式で実施しました。

「植物防疫法改正について」など5課題についてYouTubeで配信し、53名の視聴申し込みのもと、延べ271回視聴されました。視聴後のアンケート調査(回答者数9)では、野菜類のべと病の報告への関心が高く、「今後もオンラインの報告を継続してほしい」との意見や、今後セミナーでの希望内容としては病害虫防除技術、野菜病害虫が多くあげられました。



公開動画(スライド)のページ

5. どの課題に興味をもちましたか (複数回答可)

詳細

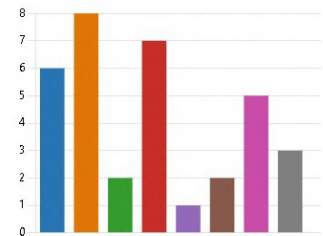
- (1) 植物防疫法改正について 2
- (2) 近年発生を確認したトマト等... 5
- (3) 京都府への侵入を警戒して... 5
- (4) シロイチモジトウの生態と... 6
- (5) これから春に向けて注意が必... 7



6. 今後セミナーで希望される内容は (複数回答可)

詳細

- 病害虫防除技術 (化学合成農薬) 6
- 病害虫防除技術 (化学合成農薬... 8
- 水稲、麦、豆類の病害虫 2
- 野菜の病害虫 7
- 茶樹の病害虫 1
- 果樹の病害虫 2
- 病害虫の生態 5
- 病害虫発生予察 3
- その他 0

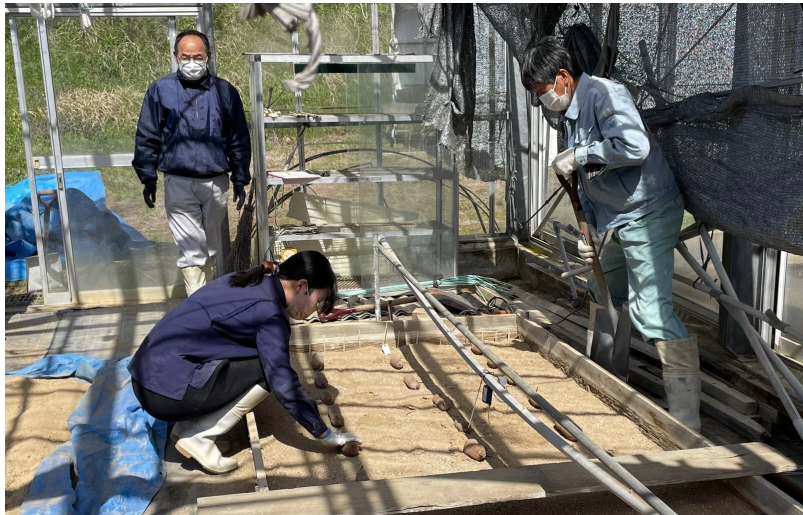


アンケート調査結果の一部(回答者数9)

カンショ品種比較試験に向けた育苗が始まりました

丹後地域の開発農地では、加工用カンショの契約栽培が推進されています。現在、干し芋用カンショ 100 t が生産されていますが、加工業者からは他府県産と差別化できる品種が求められています。

そこで当研究所では、令和5年度から品種比較試験を行い、その栽培特性の把握や干し芋適性等の評価を実施します。その品種比較試験に先立ち、育苗を開始しました。



種芋(苗取り用の芋)を伏せ込む様子

令和5年一番茶新芽の生育状況

当所では、所内の定点茶園において、一番茶新芽の萌芽※・生育状況について調査を行い、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5年は3月の平均気温が平年より2.1度高く推移し、芽の生育が早いことから一番茶萌芽宣言は、平年より7日早い3月28日、昭和48年以降、最も早い宣言となりました。

今後は宇治茶生産者に霜害への必要な対策を促すとともに萌芽後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発表します。

※ 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



萌芽した茶の芽



報道機関に対して生育状況を説明する研究員

令和4年度茶業技術研修生 修了式

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年から本研修制度を実施しています。

令和4年度は、それぞれ京都市、宇治市、宇治田原町から入所した3名が1年間の研修期間を終え、令和5年3月22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201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。



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

試験研究課題：黒大豆エダマメを栽培する大規模営農組織における栽培技術体系の確立と販売力の向上

黒ダイズエダマメに関する現場課題を共有

京都府では黒ダイズエダマメの生産振興を図っており、京 夏ずきん、紫ずきん及び新丹波黒の品種によるリレー出荷を行なっています。一方、生産現場では、各種病害虫の多発などの影響により収量が極端に低下する被害が生じています。このような状況下では、関係職員が生産現場の課題について共通認識を持つことが重要と考え、3月22日に技術研修会「KURODAIZU EDAMAME トレーニング 2023」を開催しました。

研修会には、府の農業技術職員70名(会場:41名、オンライン:29名)が参加し、各エダマメ品種の開発経緯、新しいエダマメ品種の特性及び病害虫による減収要因について学ぶとともに、生産現場での課題について情報共有を行いました。

これからも当センターでは、継続的に技術研修を行うとともに、生産現場の課題に沿った試験研究に取り組みます。



センター長による黒ダイズエダマメの開発経緯の講演(左)と会場の様子(右)

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4年度成績報告会を3月22日に3年ぶりに対面形式(オンライン配信併用)で開催しました。今年度取り組んだ研究課題のうち、イネの生理、新品種育成及び病害抑制技術に関する研究7課題について報告しました。

当日は、農家、関係機関、府県職員など合計31名に参加していただきました。参加者からは、「研究に取り組む背景や病気の説明を丁寧に聞いて、理解しやすかった」、「実用化に近い成果もあり、現地で活用できることを期待しています」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。



会場の様子



エダマメ新品種を説明する研究員

京地どり研究会の開催

3月13日に京都市で京地どり生産・流通推進協議会の主催により「京地どり研究会」が開催され、生産者、流通業者、飲食店関係者、調理系列がある高校など46名が参加しました。

司厨士協会京都府本部の指導を受けた高校生の作成した京地どり料理を試食した後、それぞれの立場での意見交換を行いました。
また、農研機構研究員の食味の科学的アプローチに関する講演を聞き、食味のPRに関する知見を深めました。

今回の研究会では、それぞれの生産者がこだわりを持ち生産している京地どりが流通業者や飲食店関係者にどのように評価されているかや流通上の課題等を聞くことができました。当センターは、生産者部会の事務局として、今後の京地どり生産振興にそれらの意見を生かしていきます。



司厨士協会指導による試食用料理の作成



農研機構による鶏肉のおいしさに関する講演

ズワイガニ（水ガニ）の調査を実施

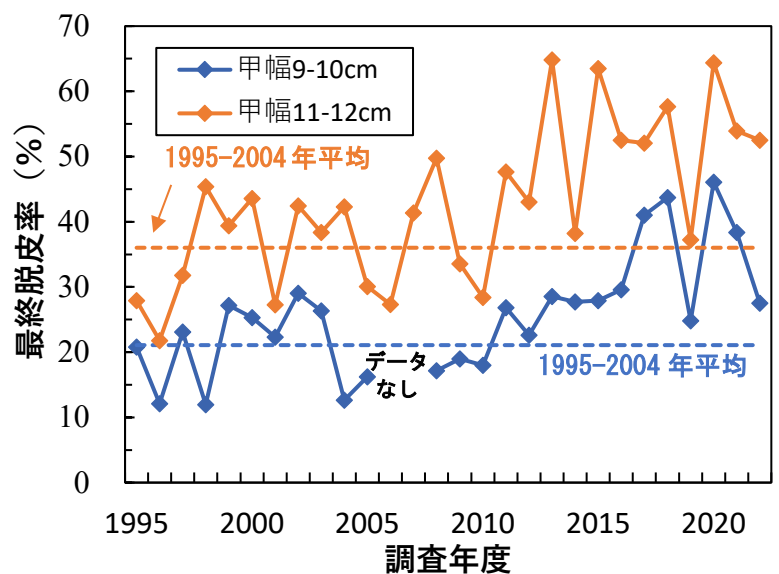
雄のズワイガニは、通常年に一回脱皮をして成長します。脱皮して数カ月は甲羅が柔らかく「水ガニ」と称され、未成熟で市場価値が低く、京都府では自主的に漁獲を禁止しています。脱皮には生涯最後となる最終脱皮とその後も脱皮を繰り返す通常脱皮の2種類があります。前者のハサミは大きく、後者は小さいことから、甲羅とハサミの大きさを測定することで、両者を識別できます。

最終脱皮となったカニは翌年には市場価値の高い「ブランド蟹」となります。

当センターでは、毎年水ガニの甲羅の幅(甲幅)やハサミの大きさを測定し、最終脱皮となった割合(最終脱皮率)を調べています。近年、甲幅13cm未満の中・小型の最終脱皮率が高くなってきており、このことはブランド蟹の小型化につながることを示唆しています。今後も調査を継続し、ズワイガニ資源の効率的な利用に向け、最終脱皮率の推移や資源状況の把握に努めます。



最終脱皮(上)と通常脱皮(下)した雄の水ガニ



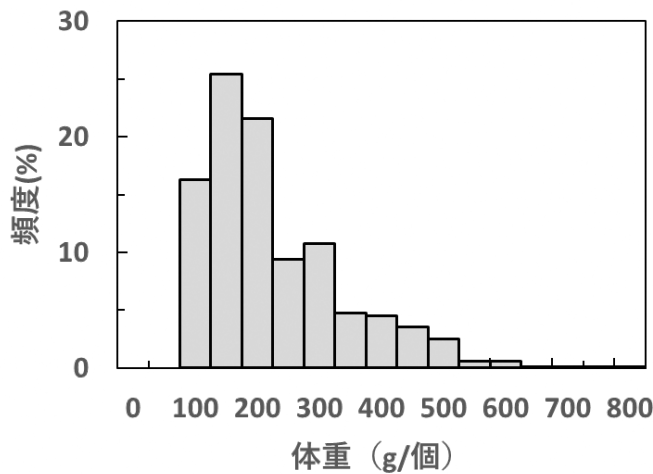
最終脱皮率の経年変化

アワビの資源管理について報告しました

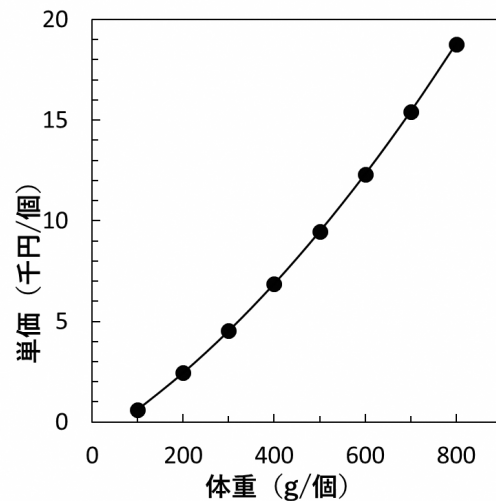
令和5年2月22日に、京都府漁業協同組合舞鶴支所において、令和4年度豊かな海づくりに関する現地研修会が開催(主催:京都府水産事務所)され、漁業者を中心に39名の出席がありました。

同研修会のテーマは「アワビ類の持続的な利用に向けて」であり、当センターからは、京都府漁協のアワビ類水揚データの解析結果(下図参照)を報告しました。漁獲の7割以上を単価の安い体重300g未満の小型のアワビが占めていたことから、これら小型を保護し、より大型のアワビを漁獲の主体に漁獲することにより、漁獲金額の向上が期待できると提案しました。

研修会終了後に、会場に残っていた漁業者とアワビの資源管理の推進について対話したところ、前向きな反応を得ることができました。



アワビの体重別漁獲状況



アワビの体重と単価との関係