

## 平成 21 年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A10	取組 名称	京都府における作物遺伝資源を活用した地域ブランド農産物産地の形成に関する研究
研究代表者:	生命環境科学研究科 准教授: 本杉 日野		
研究担当者:	京都府立大学 (大迫敬義・伊達修一・桂 明宏・中村貴子 (敬称略)) 外部分担者・協力者 (三村 裕氏、小西あや子氏、矢野早希子氏 井原浩二氏、伴 亜紀氏、稲井章二氏ほか)		
主な連携機関 (所在市町村、機関 (部署) 名)	京都府農林水産技術センター生物資源研究センター、同農林センター茶業研究所 (宇治茶部)、NPO 法人けいはんな薬膳研究所など		
<b>【研究活動の要約】</b>			
<p>府立大学や京都府研究機関で保有している作物遺伝資源のうち、京野菜のように事業化されて府内に広く普及できるものではなくても、一定の地域内で支持されるブランド農産物として育成することが可能なものを研究対象としています。亜熱帯原産であるが京都府で無農薬栽培が可能で豊産性のダイショイモ、京丹後市に自生する野生集団に由来するハマボウフウからの有望系統、低農薬化が可能であるとともに特徴的な果実品質を示すトウガラシ系統、耐病性が強く機能性成分含有量の高いマスカディンブドウにおける省力的な樹形のための改良系統等の選抜と栽培技術の開発を行っています。また、抹茶の原料の副産物として、現在は付加価値の高い利用法が無いがテアニンが豊富でカフェインとカテキン含有量の少ない特徴を持つ「てん茶の茎」の有効利用法についても検討しています。</p>			
<b>【研究活動の成果】</b>			
<ol style="list-style-type: none"> <li>1) トウガラシ系統の絞り込みと形質の固定を行い品種登録に向けた種苗特性調査を進めました。</li> <li>2) ダイショイの貯蔵法改良による褐変物質消去および貯蔵中の重量低下防止法を明かにしました。</li> <li>3) マスカディンブドウにおいて既存品種の京都における果実品質特性を明らかにするとともに、省力的な樹形となる新系統を作出しました。</li> <li>4) 地域の特徴的な農産物として有望なてん茶の茎とダイショイについて調理品・加工品のメニュー開発と試食会を実施し、利用法の普及と消費拡大につなげる事業 (インテックス大阪開催のフェアにおける試食会、附属農場ユールチャーデーにおけるレシピの紹介と試食など) を実施しました。</li> <li>5) てん茶の茎は、抹茶に比べ旨味の成分でもありリラックス効果などの保健機能性成分を持つとされるテアニン量が多く、カフェインとカテキンは少ないことを明にとした。また、テアニンの調理加工による量的変化について分析しました。</li> <li>6) 新規農産物を地域で活用するモデルケースとして宇治田原町立保育園において園児達による年間を通じたダイショイ栽培とその給食への利用といった食育活動を実施しました。</li> </ol>			
<b>【研究成果の還元】</b>			
<p>(報告会) 京都府立大学生命環境科学研究科シンポジウム H22. 3. 20 キャンパスプラザ京都          (学術雑誌) 京都で栽培したマスカディンブドウ品種およびその四倍体の特性 (予報). ASEV 日本ブドウ・ワイン学会誌 20 : 96-97.(2009)          (資料配付等) ダイショイおよびてん茶の茎のサンプルとレシピ集について希望者へ配布をします。</p>			
<b>【お問い合わせ先】</b>			
生命環境科学研究科 資源植物学研究室 准教授 本杉日野 (京都府立大学生命環境学部附属農場 ; 精華町) Tel: 0774-93-3251 E-mail: motosugi@kpu.ac.jp			



## 作物遺伝資源を活用した地域ブランド農産物の開発

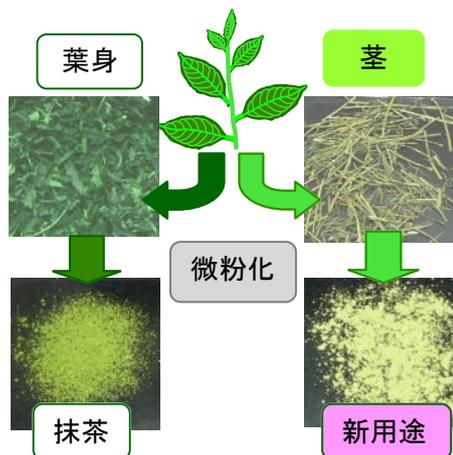
京都府立大学では大学教員を中心に構成する研究プロジェクトチームが行う地域の課題等に対応した地域振興、産業・文化の発展等に関する調査・研究活動（府大 ACTR； Academic Contribution To Region）が展開されています。その 1 課題として附属農場教員が中心となり、京都府研究機関、NPO と共同で「**京都府における作物遺伝資源を活用した地域ブランド農産物産地の形成に関する研究**」に取り組んでいます。

### 伝統的資源の有効利用

焙じ茶以外に利用法の少ない「碾茶の茎」の新しい利用法を開発する

（京都府 茶業研究所と共同研究）

焙じ茶製造工程(加熱)によって葉部より多く含まれているテアニンが分解してしまいます！



茶業研究所における長年の研究成果をもとに多様な利用用途を探る

京都府特産であるてん茶の茎部には、リラククス効果など多様な機能性をもつ成分として注目されるテアニンが葉部より多く含まれています。また、100～120℃で加熱するとテアニンの分解が進まず、嫌みのある青臭さも除かれ有効利用が可能です。  
（京都府 茶業研究所による分析）

### 新たな作物資源の栽培と特性評価



ダイショ



ハマボウフウ



附属農場でのダイショ育苗



マスカディンブドウ



近隣農家のダイショ栽培



京都府 生物資源研究センターで試作中の新規トウガラシ



ダイショと蕪のスープ

薬膳料理開発  
(NPO けいはんな  
薬膳研究所)



てん茶の茎の  
葛饅頭

大学・附属農場・府研究機関が保有している遺伝資源をその利用法を含めて地域特産物として広めてゆく