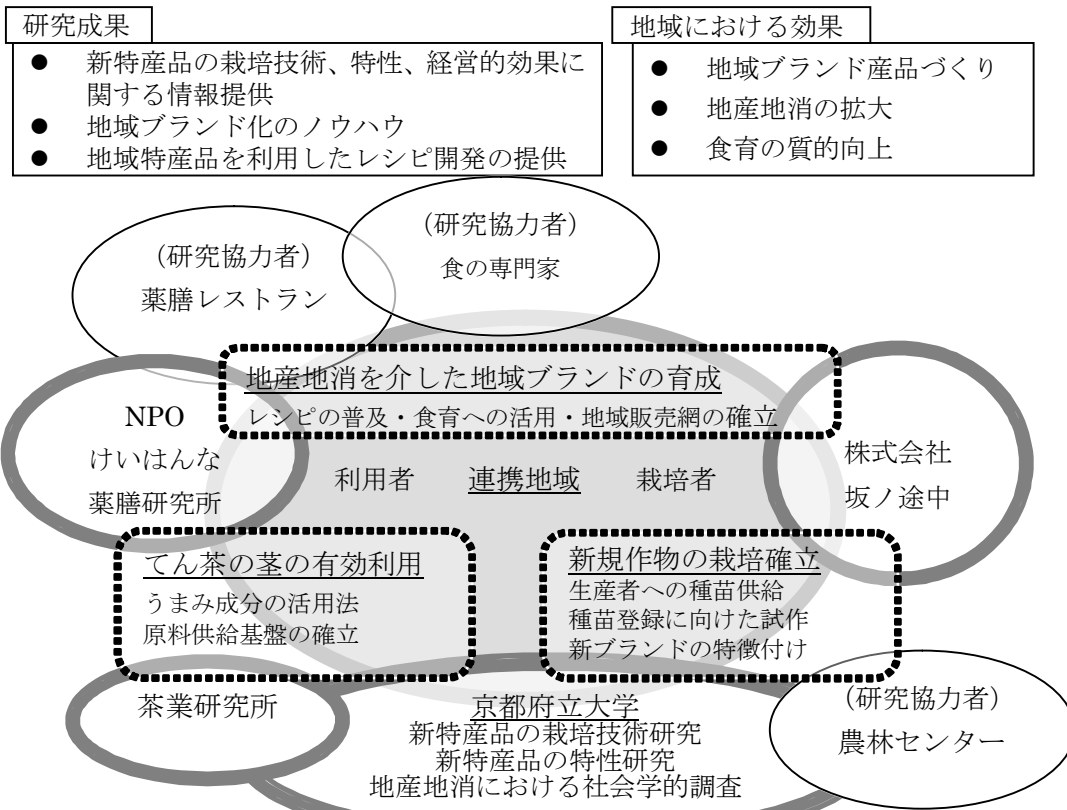


平成22年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A	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	教授 :	本杉日野
研究担当者:	京都府立大学 (本杉日野、大迫敬義、伊達修一、中村貴子) 外部分担者・協力者 (井原浩二氏、矢野早希子氏、小野邦彦氏、三村裕一氏、伴亜紀氏、稲井章二氏)		
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農林センター茶業研究所 NPO けいはんな薬膳研究所, 株式会社坂ノ途中		
【研究活動の要約】			
<p>1) ブランド産品化 平成21年度までに選抜した新規トウガラシ3系統について品種登録申請に必要なデータ収集と種子採集を実施した。</p> <p>2) 栽培実証試験 ①ダイショについては有機栽培生産者への苗配布と現地試作、②新規トウガラシ系統については附属農場プラスチックハウスにおける夏季の試験栽培を行なった。</p> <p>3) 特産品の特性研究 ①京丹後市の自生集団由来のハマボウフウ実生を軟白栽培し、その生育特性や食味の調査を行った。②マスカディンブドウの既存品種における栽培特性と機能性成分(レスベラロール)の含有量の調査を行うとともに、組織培養技術を用いてわい性系統を育成した。</p> <p>4) 地域農産物の特徴付けとレシピ開発 てん茶の茎、ダイショ、新規トウガラシ類などについて、栄養特性や健康に与える機能性成分などの特徴付けを進め、それぞれの特性を生かした利用法、調理・加工メニューの開発を行なった。</p>			
【研究活動の成果】			
<p>1) 新規のトウガラシ3系統はカリフォルニアワンダーの特性を受け継ぎ、辛みはなく肉厚でやや長形の果形となり、やや節間が長い成長を示した。また、側面防虫ネットを張ったプラスチックハウスを利用した環境では無農薬栽培が可能であった。これらについて品種登録申請に必要な生育データと種子収集を終了し、申請文書作成を行った。</p> <p>2) ダイショは附属農場において種苗生産を行い、約2,000株を周辺地域に配布した。京都市北部、精華町および木津川市の有機栽培生産者で試作した結果は、獣害を受けた京都市の生産者以外はいずれも十分な収穫を得た。それぞれの地域における販売と消費の実態を聞き取り調査と集計は3月末現在完了していないため、平成23年度の栽培意向調査を兼ねて進めている。</p> <p>3) 軟白栽培したハマボウフウは、生食、加熱調理のいずれにも適する食材として認識された。</p> <p>4) マスカディンブドウの1品種は枝梢成長が適度で結実量が商業栽培に適することが判明した。全ての品種において果皮と種子中に一般的なブドウの数倍から数十倍のレスベラロールを含有量していた。新規に育成した四倍体2系統は、栽培に適したわい性の成長を示した。</p> <p>5) てん茶の茎については、より身近な利用法を開発するため、直接うまみ成分を効率的に抽出する方法を検討し、水に対し5%の茎を用いると強いうまみを得ることができると示された。</p> <p>6) 農場ユウカルチャーデー、Foodtech 2011における提供した試作品として「てん茶の茎の粉末の豆乳アイス」は非常に好評であった。</p>			
【研究成果の還元】			
H22/9/7-10 フードテック 2010 (インテックス大阪) における成果展示と試食品配布 品種登録 新規トウガラシ系統 (準備中)			
【お問い合わせ先】 生命環境科学研究科 資源植物学研究室 教授: 本杉 日野 Tel: 0774-93-3253 E-mail: motosugi@kpu.ac.jp			

参考（イメージ図、活動写真等）

1. 活動のイメージ図



2. 新規農産物と試作品



‘ダイショ’イモ



新規トウガラシ3種の試作料理



てん茶の茎を使った豆乳アイス



ハマボウフウ



マスカディンブドウ