

令和元年度 ACTR

分類 番号	A21	取組 名称	京都特産農産物の産業振興に向けた成分の優位性に関する分析
研究代表者所属・職名：		生命環境科学研究科・講師	氏名： 森本 拓也
研究担当者： 京都府立大学（中村考志、佐々木梓沙、板井章浩） 外部分担者・協力者（黒須暖加、安達正寛、小野愛、内藤一平）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） 京都府舞鶴市、亀岡市、城陽市、京都府農林センター園芸部、山城北農業改良普及センター			
【研究活動の要約】			
<p>本研究は、京野菜や京都在来果樹の生産拡大と新たな需要増加に直接寄与するため、食品機能性や栽培マニュアルの実証・確立を目的としている。令和元年度（研究1年目）は城陽市の特産梅である「城州白」など、過去に科学的分析が全く行われていない京都の特産品目を対象として、以下の研究活動を実施した。</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) 「<u>城州白</u>」の果実成分分析：他品種との比較調査による特異性の実証 2) 「<u>京野菜</u>」および「<u>城州白</u>」の食品機能性評価：抗がん作用の有無など 3) <u>効率的な苗木生産技術の確立</u>：接ぎ木や挿し木による繁殖技術の検討 			
【研究活動の成果】			
<ol style="list-style-type: none"> 1) 「城州白」は他品種と比べて<u>果実が大きく（図1）、香りが非常に優れることが明らかとなった。</u> → <u>品種特性を生かしたブランド化や商品開発</u>が期待されます。 2) 「<u>城州白</u>」の完熟果実抽出物は<u>がん抑制作用を有することが明らかとなった（図2）。</u>「京野菜」の持つ新しい機能性を発見するための、<u>抽出物ライブラリを作成した。</u> → <u>抗がん作用等の食品機能性に寄与する物質本体を特定することで、京野菜や京都在来果樹に新しい付加価値が提供できるため、生産拡大や新商品開発が期待されます。</u> 3) ミスト温室での挿し木によって、穂木基部のカルス形成を確認した（図3）。また、<u>接ぎ木やせん定講習会</u>を通して、栽培技術の普及・向上を図った（図4）。 → <u>継続的な研究と技術普及によって、生産拡大に貢献できると考えられます。</u> 			
【研究成果の還元】			
<p><マスコミ掲載> 月刊京都（2020年2月号）「食材の舞台裏」</p> <p><技術講習会> せん定講習会（JA 京都やましろ主催）、11月1日、青谷梅林、城陽市内の梅生産者</p>			
<p>【お問い合わせ先】 生命環境学部 果樹園芸学研究室 講師 森本 拓也 Tel: 0774-93-3265 E-mail: morimoto@kpu.ac.jp</p>			

参考 (イメージ図、活動写真等)

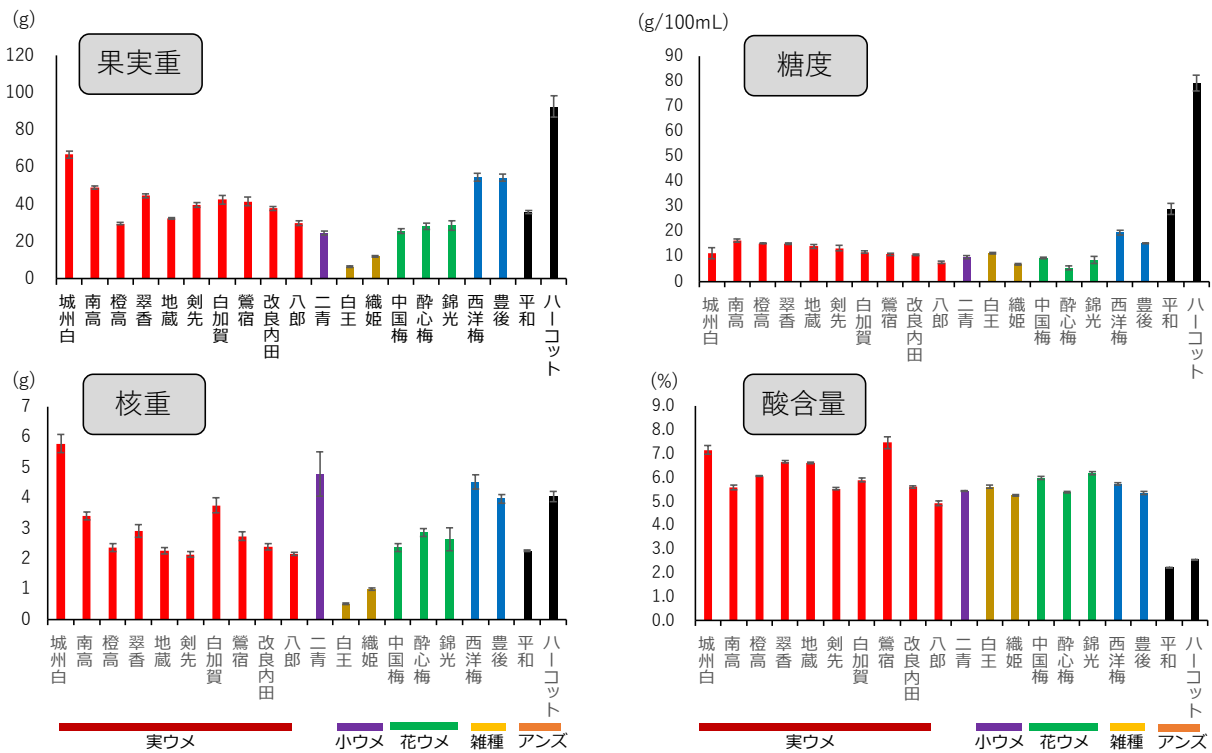


図 1. ウメ品種間における果実形質の調査

城州白 (未熟)	城州白 (完熟)	城州白 (6日間追熟)
活性なし	活性あり 2 mg/mL: 9 (7, 8, 8, 11)	活性あり 2 mg/mL: 11 (8, 10, 12, 13)

←図 2.

「城州白」の果実抽出物が有する抗がん作用の評価
(抗がん活性の指標となるダクトの数を確認することで、抗がん作用の有無を判定できる)



図 3.
カルス形成
(この後に発根する)



図 4. ウメのせん定講習会→