

分類 番号	A8	取組 名称	京都府立大学で育成した「洛いも」の精華町における特産農産物化に向けた安定生産および総合的な利用技術の開発
研究代表者所属・職名： 生命環境科学研究科・講師 氏名： 伊達 修一			
研究担当者： 京都府立大学（中村 貴子） 外部分担者・協力者（精華町各課、草嶋孝行氏、木原國夫氏、田中正博氏、川田俊成氏 ほか）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名） 京都府相楽郡精華町、京都府長岡京市、京都府乙訓庁舎 など			
【研究活動の要約】			
<p>京都府立大学で育成したヤマノイモ科植物のダイショを「洛いも」というブランド名で、地域特産物化することを目的として、諸問題を解決するための試験を行うとともに連携協力包括協定を結ぶ市町村でその普及を図った。また、いもの収穫後に発生する茎を利用した新たな利用法として和紙の製作を試みた。精華町および長岡京市の保育所や小学校あるいは市役所に苗を配布して、グリーンカーテンとして栽培し、広く一般へ PR した。同時に、精華町農家で生産されたイモの地域特産物化を図るために、11 月に開催されたせいか祭りで販売して、購買層の調査を行い、洛いものブランド化へ向けたマーケティング戦略のためのデータを得た。また、平成 28 年度に引き続き、洛いもを材料とする焼酎を生産した。一方、学術的な試験として、切断した担根体の貯蔵温度およびラップ被覆が褐変の発生に及ぼす影響を検討した。また茎を利用した和紙の製作が可能であることを明らかにした。さらに、継続的に行っている試験としては、株間および施肥量が担根体収量に及ぼす影響および日射量の低い場所における施肥量がダイショグリーンカーテンの成長および担根体収量に及ぼす影響についてそれぞれ調査し、データを得た。</p>			
【研究活動の成果】			
<p>地域特産物化の成果としては、グリーンカーテン用の苗の生産・販売が順調に増加し、洛いもを材料とした焼酎の生産を継続させるため、平成 28 年度に発足した生産者グループによりいもの生産拡大が図られた。一方、学術的な試験としての成果は以下の通りである。</p> <p>①切断後のいもを室温で貯蔵すると著しい褐変が発生するが、冷蔵保存により褐変の発生が回避されることが確認された。これは平成 28 年度の追試であるが、この効果は低温貯蔵によるいもの呼吸速度の低下と関係することが明らかとなった。②①と関連して、切断した担根体全体をラップで被覆して酸素との接触を抑制することにより、室温で貯蔵しても担根体の褐変が抑制されることが明らかとなった。③いもの収穫後に発生する茎を用いて、和紙の生産を試みた。アルカリ溶液中での煮熟によって繊維のほぐれはほとんど進まず、したがって叩解も困難であった。また、多量に含まれるポリフェノール物質による着色も発生した。そこで漂白を目的として煮熟後の試料を次亜塩素酸ナトリウム溶液に浸漬したところ、白色になるとともに繊維がほぐれて和紙に適した繊維が得られた。</p>			
【研究成果の還元】			
<p>①H29/5/25 京都府乙訓庁舎 出席者約 50 名 「洛いもグリーンカーテンの育て方」と題して一般向けに後援を行った。②H29/5/28 生命環境学部附属農場 出席者等約 35 名 「地方創生実践塾」でこれまでの取り組みと成果について説明した。③H29/8/22 京都府生物資源研究センター施設公開 出席者等約 50 名 「洛いもセミナー」と題して一般来場者にこれまでの研究成果を含めて講演を行った。④H29/10/22 京都府立京都学・歴彩館 関係者等約 100 名 ACTR ポケットセミナーで「精華町における「洛いも」による地方創生の取り組み」と題して一般来場者にこれまでの取り組みと成果を報告した。</p>			
【お問い合わせ先】 生命環境科学研究科 野菜花卉園芸学研究室 講師 伊達 修一 Tel: 0774-93-3269 E-mail: s_date@kpu.ac.jp			

参考 (イメージ図、活動写真等)

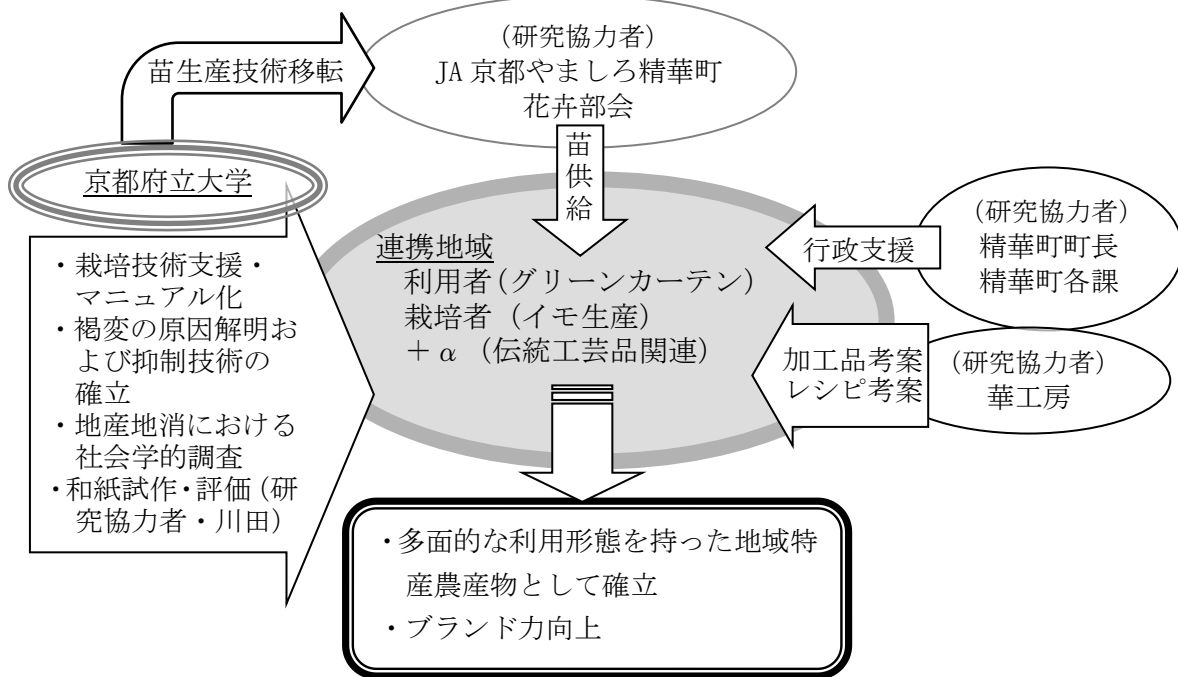


写真 切断した担根体を貯蔵したときの温度およびラップ被覆の影響

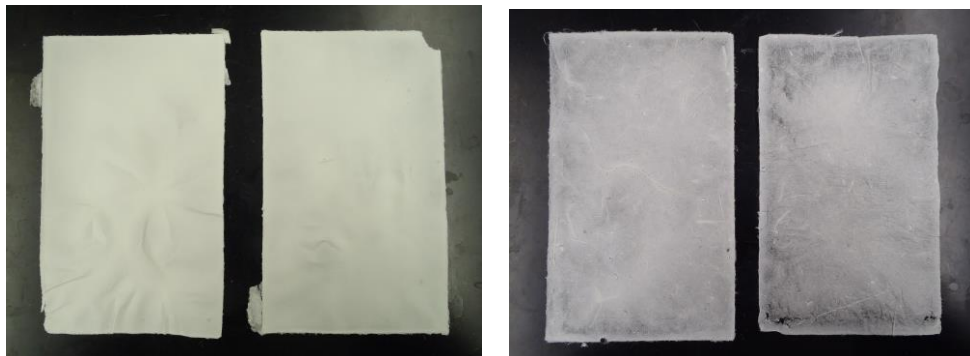


写真 試作した和紙