

平成23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	京都府南部における植物遺伝資源を利用した地域特産品の開発と地域での活用に関する研究
研究代表者:		生命環境科学 学部 (研究科)	教授 : 本杉 日野
京都府立大学 (本杉日野、大迫敬義、伊達修一、中村貴子、松谷英俊 (農場事務)) 外部分担者・協力者 (井原浩二氏、矢野早希子氏、辻岡生隆氏)			
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			
【研究活動の要約】			
京都府南部に新たに普及できる特産物としてダイショおよびてん茶の茎を中心に事業を実施した。 1) ダイショのグリーンカーテンとしての利用についての実証試験を行った。この活動について京都府南部を提供地域とする新聞・地上波テレビ放送において多数報道された。 2) ダイショの栽培および利用法の普及活動として、2,000株以上の苗を附属農場近隣の栽培者に配布し、栽培方法ならびに収穫・販売状況についてのアンケート調査ならびに農場ユールチャーデーにおける栽培法に関する講演会ならびに料理レシピの紹介と試食会を実施した。 3) 京都府立大学発の農産物ブランドとしてダイショを広くアピールするイベント販売を企画・準備した。特に、ダイショ栽培に関わった学生たちの意見を広く集めながらダイショの名称、キャッチフレーズ、キャラクターデザイン等の作成を進めた。 4) てん茶の茎について、だしとしての利用法を提案し、京都をアピールできるあらたな和風だしとして利用するために、既存の昆布および鰹だしの組み合わせによる利用法を検討した。 5) マスカディンブドウの品種改良およびハマボウフウ系統選抜を継続した			
【研究活動の成果】			
1) グリーンカーテンとしてのダイショの栽培管理法 (栽培コンテナの容量、施肥・灌水法、つるの管理など) について実証し、無農薬で露地畑と同等の芋を収穫できることを明らかにした。また、グリーンカーテンとしての遮光性と美観を十分満たしており、校舎の3階部分までカーテンを作れる可能性を示した。 2) アンケートと聞き取りにより、ダイショは地下水位の高い水田土壌などの圃場条件により、腐敗しやすい芋となるなど栽培上注意すべき点があることが明らかとなった。栽培上の留意点をまとめ、平成24年度苗配布時にパンフレット配布を行うとともにホームページに公開する。 3) 農場実習におけるダイショ栽培およびグリーンカーテン実験に関わった学生有志とのダイショ販売イベント (京都府庁こだわりマルシェ) を実施するとともに、あわせて販売イベントに向けた企画デザイン (商品名称、キャッチフレーズ、キャラクターなど) と簡単料理レシピをほぼ完成させた。 4) てん茶の茎の利用法を研究科共催のシンポジウムで公表するとともに、新たに和風だしとして利用する際の昆布および鰹だしの最も好ましい組み合わせを提案した。 5) マスカディンブドウ1品種の四倍体を新たに育成した。			
【研究成果の還元】			
H23/10/21 平成23年度「地域貢献を目指す農林水産技術講演会」(キャンパスプラザ京都) H23/12/9 農場ユールチャーデー 「ダイショの栽培と活用について」(附属農場) H23/12/3 京都府庁こだわりマルシェ ダイショの宣伝販売 (京都府庁) 附属農場ホームページ (http://cocktail.kpu.ac.jp/agricul/ufarm/) においてダイショグリーンカーテンの栽培方法と経過および「地域貢献を目指す農林水産技術講演会」の講演内容について公開している。今後、ダイショ栽培上の留意点や利用法などの情報についても順次上掲する。			
【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 または 生命環境学部附属農場 Tel: 0774-93-3251			

参考 (イメージ図、活動写真等)



ダイショグリーンカーテンに覆われた附属農場エントランス (8月9日)



ダイショグリーンカーテンの取り外しと芋の収穫調査 (11月15日)



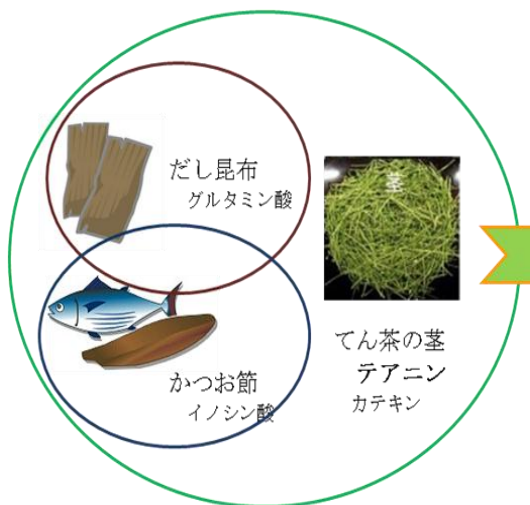
京都府庁こだわりマルシェでのダイショ販売 (12月3日)



ダイショのスープ・グラタン・ダイショ饅頭



農場ユースカルチャーデーにおけるダイショ簡単メニューの紹介と試食会 (12月9日)



海産物特有の生臭さが消え
茶の風味、香りが加わった
濃厚なだしが得られる

てん茶の茎をだし昆布、かつおだしと併せて使用する新しい「だし」を提案