

平成24年度 京都府立大学地域貢献型特別研究 (ACTR) 成果

分類 番号	A13	取組 名称	ブランド京野菜 (桂ウリ・佐波賀ダイコン・鹿ヶ谷カボチャ) の食品機能性の特長づけとそれを利用した需要創出
研究代表者： 生命環境科学研究科		職・氏名： 准教授・中村考志	
研究担当者：生命環境科学研究科 久保康之教授・中村貴子助教 京都府農林センター園芸部：城田 浩治主研・末留 昇部長・三村 裕主研統括・高木 真男主研			
主な連携機関 (所在市町村、機関 (部署) 名)			
京都府農林センター園芸部 (京都府亀岡市), 京のふるさと産品協会 (京都府京都市), 舞鶴市役所 (京都府舞鶴市)			
【研究活動の要約】			
<p>京都府のブランド京野菜等倍増戦略を基本として販売額を拡大してきた京野菜のさらなる向上戦略の中で切望されてきた主要三品目のブランド京野菜 (桂ウリ・佐波賀ダイコン・鹿ヶ谷カボチャ) の食品機能性を特長づけ、それを利用した需要創出を通して京都府下の農業の発展・振興に活かすことを目標として主目的1-3の活動をおこないました。</p> <p><主目的1>桂ウリの普及をさまたげる黒色病斑の原因解明と防除方法の考案 <主目的2>佐波賀ダイコンの発がん抑制作用を活かした加工方法の考案と普及 <主目的3>鹿ヶ谷カボチャを収穫後の安全な処理で甘味化する技術の考案</p>			
【研究活動の成果】			
<p><主目的1>桂ウリの普及をさまたげる黒色病斑の原因解明と防除方法の考案 「桂ウリ」を全国に普及させるためには桂ウリ完熟果実に発生する黒色病斑の防除が必須であるため、これの原因解明と防除方法を考案しました。黒色病斑の原因菌がわかり、その防除方法の可能性が見出せたため、普及方法の確立に向けて実証試験をおこなう次段階への足がかりとなりました。</p> <p><主目的2>佐波賀ダイコンの発がん抑制作用を活かした加工方法の考案と普及 普及種の青首ダイコンの6倍のMTBITCを含む京野菜のうち舞鶴市の特産品の「佐波賀ダイコン」を材料として、人がおいしく発がん抑制作用を得られるスープを考案し、錦市場のスープ店しずくやから発信し、需要創出につなげる次段階への足がかりとなりました。</p> <p><主目的3：鹿ヶ谷カボチャを収穫後の安全な処理で甘味化する技術の考案> 鹿ヶ谷カボチャ果実を収穫後、低温の蒸気で処理すると甘味が増強する蒸気処理感受性株と増強しない非感受性株があることがわかりました。今後蒸気処理高感受性株を作出して西洋カボチャのような甘いカボチャとして流通させる足がかりとなりました。</p>			
【研究成果の還元】			
<ol style="list-style-type: none"> 1. パンフレット, 旬の京野菜提供店 早春の京づくし2013, 京のふるさと産品協会 (2013年1月25日) 2. TVニュース特集, 幻の京野菜桂ウリ, 関西テレビ (2012年9月25日) 3. TV番組, 嵐の明日に架ける旅 桂ウリ, NHK総合 (2012年12月18日) 4. 総説, 京野菜の食品機能性における普及種に対する優位性とそれを活かした需要の創出, 調理食品と技術, 18, 141-149 (2012) 			
【お問い合わせ先】 生命環境科学研究科 食品科学研究室 准教授 中村考志 E-mail: yas@kpu.ac.jp			

参考 (イメージ図、活動写真等)

錦市場のスープ店しずくやにおける希少京野菜の広報・販売促進活動

しずくや外観



メニュー立て看板



冬季の旬の時期限定

佐波賀ダイコンスープ



早春の京づくし 2013 パンフレット抜粋

