

分類 番号	A12	取組 名称	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（伊達 修一、中村 貴子） 外部分担者・協力者（草嶋 孝行氏、木原 國夫氏 ほか）			
主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）			
京都府精華町、京都府長岡京市 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、褐変の発生など諸問題を解決するための試験を行うとともに連携包括協定を結ぶ市町村でその普及を図った。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、洛いも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、アンケートにより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。洛いもを材料とする焼酎を引き続き生産した他、新たな試みとして笹屋伊織との連携により「洛いもスイーツ」2種類を学生とともに企画し、販売した。一方、学術的な試験として、切断した担根体の常温下での簡易包装および真空パックによる貯蔵が再切断後の褐変の発生に及ぼす影響を検討した。また、いもの収穫後に発生する茎を利用した和紙の簡便な製作方法の確立について検討するとともに、次亜塩素酸ナトリウムの処理時間により異なる品質の和紙の製作を試みた。</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・販売の堅調な増加、洛いも焼酎の品質向上（黒麹を使用）を達成した。平成30年度は特に、笹屋伊織と連携し、「洛いもカップスイーツ」および「洛いもパウンドケーキ」を学生とともに企画し、京都伊勢丹にて販売したことが活動としては特筆される。一方、学術的な試験としての成果は以下の通りである。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、食品保存用袋による簡易包装あるいは真空パックで貯蔵することにより褐変の発生が回避されることが明らかになった。平成29年度のラップ被覆同様、酸素との接触の遮断による呼吸速度の低下によるものと考えられた。②和紙の製作において工程の簡素化について検討したところ、煮熟は炭酸水素ナトリウム（重曹）を用いても可能であるが、その後の次亜塩素酸ナトリウム処理においては市販の漂白剤では有効塩素濃度が不足し、過剰に加えても繊維の分解には至らず、有効塩素濃度8～10%程度が必要であることが明らかとなった。③煮熟後の次亜塩素酸ナトリウム溶液の処理時間を変化させることで、太い繊維の残り方を変え、和紙の品質（模様）を変化させることができることが明らかになった。</p>			
【研究成果の還元】			
<p>① H30/5/17 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」と題して講演を行った。②H30/8/22 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。③笹屋伊織との共同開発によるスイーツの販売では京都府民のみならず他地域からの観光客に対し、洛いもの存在をPRした。</p>			
【お問い合わせ先】			
<p>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</p>			

参考 (イメージ図、活動写真等)

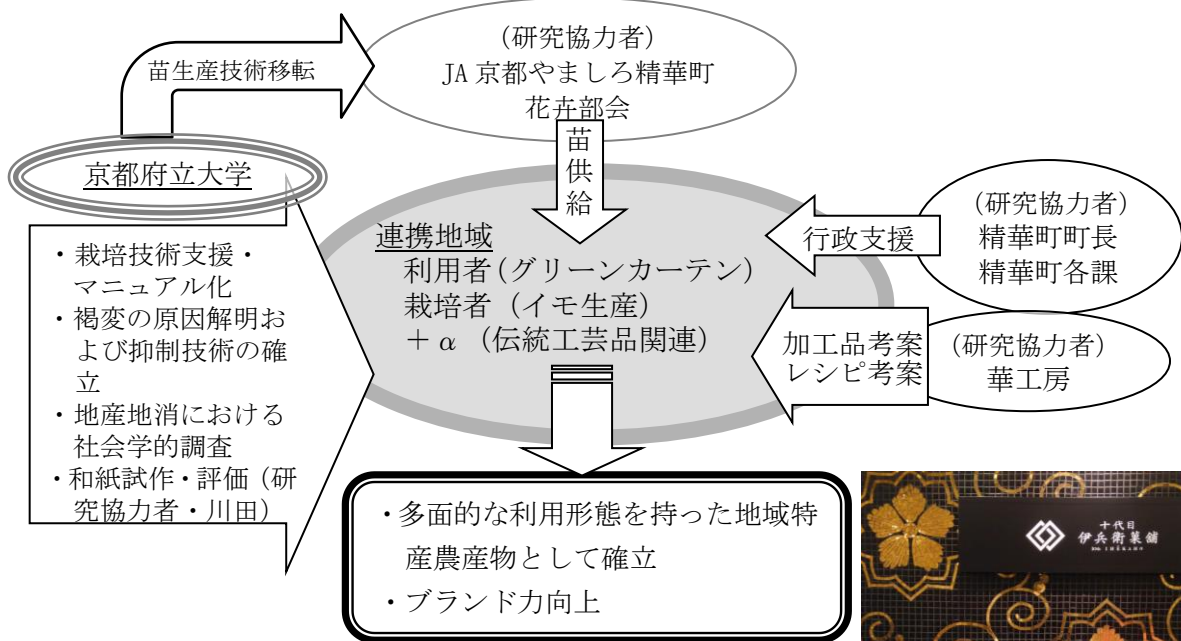


写真 切断した担根体を常温下で食品保存用袋による簡易包装あるいは真空パックにより保存したときの再切断時の褐変に及ぼす影響



写真 京都伊勢丹の新ブランド「十代目伊兵衛菓舗」における落いもカップスイーツと「落いもパウンドケーキ」の販売風景

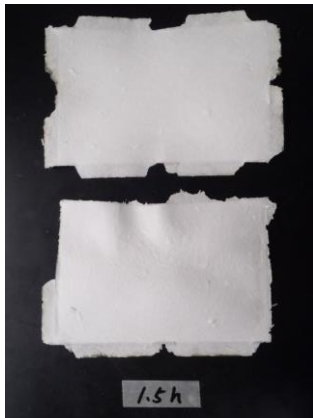


写真 次亜塩素酸ナトリウム溶液を異なる時間処理した時に製作できた和紙 左から1時間、1.5時間、2時間および2.5時間

平成 30 年度 ACTR