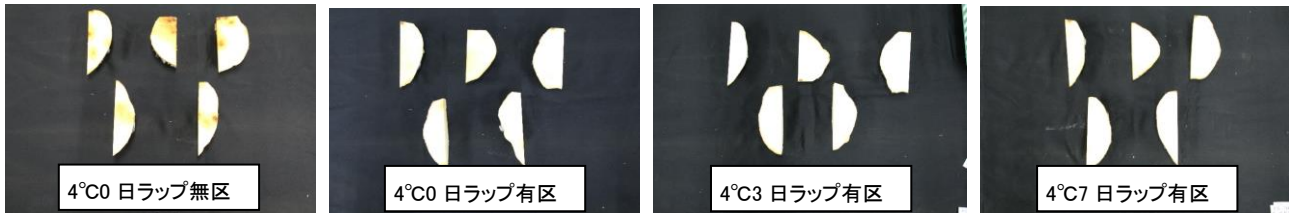
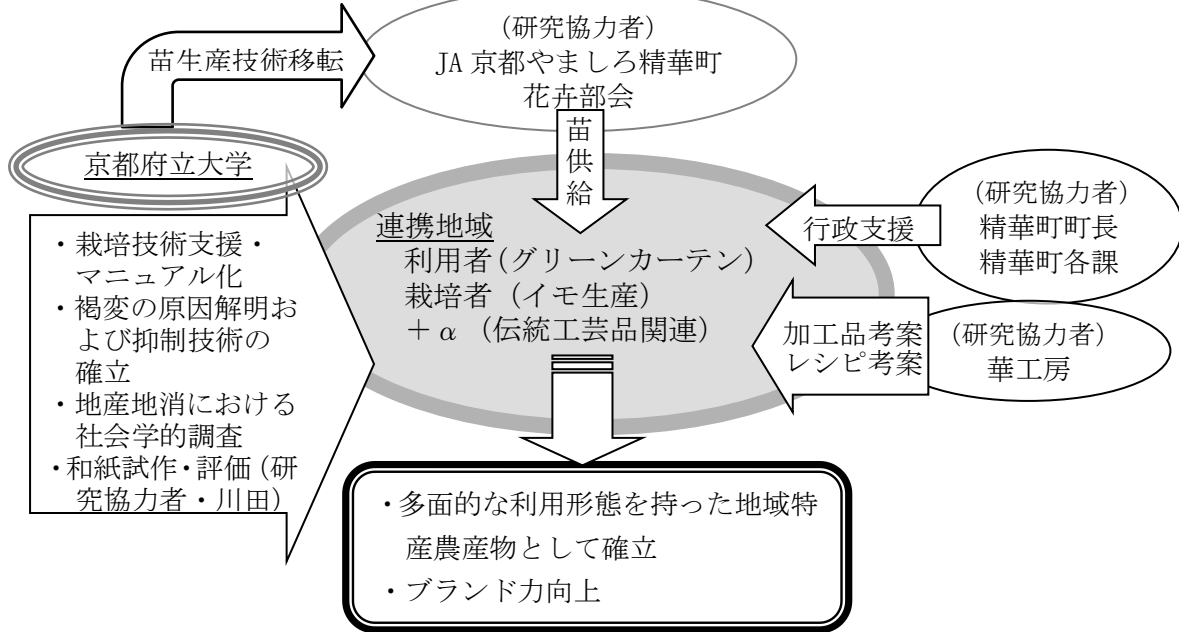


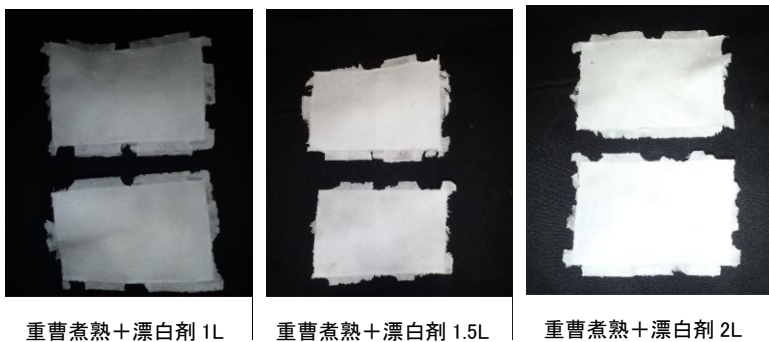
令和元年度 ACTR

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、京都府乙訓保健所および木津保健所 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月に開催された精華祭りで販売して、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。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による貯蔵の前に低温貯蔵して切断面の黄変の抑制を試みた。また、いもの収穫後に発生する茎を利用した和紙の製作に際して、ホームセンターで入手可能な資材により、さらに簡便化する技術の確立について検討した。</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。また、笹屋伊織と連携した「洛いもパウンドケーキ」の販売も継続され、洛いもの加工食品の材料としての利用が定着した。</p> <p>一方、学術的な試験としての成果は以下の通りである。①切断後のいもを前処理として低温貯蔵して切断面を乾燥させ、ラップ包装して室温で貯蔵することにより切断面の黄変の抑制を試みた。しかし黄変は抑制されなかった。これは低温貯蔵を密閉状態で行ったため切断面の乾燥が不十分であったためであると考えられた。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、繊維の分解に市販の漂白剤（業務用）が利用できることが明らかとなった。煮熟に重曹を用いた場合、繊維の分解には72時間要し、茎乾燥物100gに対して市販の漂白剤は2L程度必要なことが明らかとなった。また煮熟に重曹を用いずに熱湯で行った場合でも市販の漂白剤で繊維の分解が可能であり、この場合、繊維の分解に96時間要することが明らかとなった。</p>			
【研究成果の還元】			
<p>①R1/5/16 京都府乙訓保健所 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。②R1/8/21 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。④これまでの研究成果の一部を農業生産管理学会誌へ学術論文として投稿中。</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			

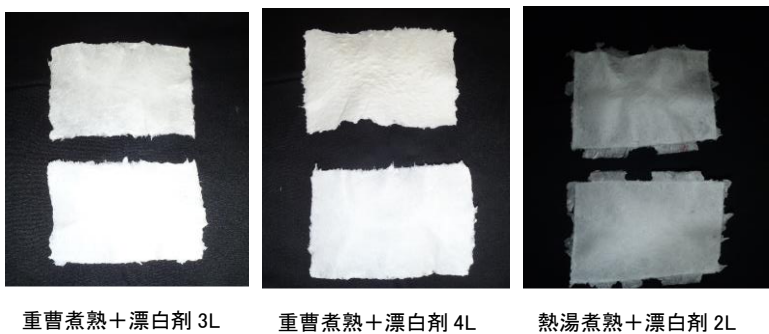
参考（イメージ図、活動写真等）



写真↑ ダイショ切断担根を 20°Cでラップ包装して貯蔵する前に低温貯蔵した時の再切断面



写真↑
笹屋伊織の別ブランド「十代目伊兵衛菓舗」で販売した‘落いもパウンドケーキ’



←写真 市販の漂白剤を用いてダイショ茎乾燥物から作成した和紙