令和３年度 ACTR

分類番号	A20	取組名称	京都府希少農産物（城州白梅と京野菜）を絶滅危惧から脱却させるための食品機能性実証と栽培マニュアル作成

研究代表者所属・職名：　生命環境科学研究科・講師　　氏名：　森本 拓也

研究担当者：

京都府立大学（森本拓也、中村考志、佐々木梓沙、板井章浩）

外部分担者・協力者（安達正寛氏、小野愛氏、松本静治氏、山口俊氏、灰方正穂氏、金子明日香氏）

主な連携機関（所在市町村、機関（部署）名）

京都府城陽市、京都府舞鶴市、京都府亀岡市、

京都府農林センター園芸部、京都府山城北農業改良普及センター

【研究活動の要約】

本研究は、京野菜や京都の特産果樹の生産拡大と新たな需要増加に直接寄与するため、新しい食品機能性の実証や栽培マニュアルの確立を目的としている。令和３年度（研究３年目）は城陽市の特産である梅品種「城州白」や京野菜について、過去に科学的分析が行われていない京都の特産品目を対象として、以下の研究活動を実施した。

１）京都の特産農産物が持つ新規抗がん作用物質の探索：抗がん作用を示す活性物質を特定する

２）城州白の香り成分の分析：果実の熟度別の香り成分の比較と加工品の品質を評価する

３）城州白の繁殖方法の検討：接ぎ木による繁殖条件を確立する

【研究活動の成果】

１）これまでの実験で明らかとなった城州白の完熟果が有する抗がん作用の原因物質について、有力な候補物質を新たに特定した（第１図）。

２）京野菜が有する新しい機能性を発見するための抽出物ライブラリの整備を完了した。

→今後、活性本体を特定することで、城州白と京野菜に新しい付加価値を提供できるため、生産・需要拡大や新商品の開発が期待されます。

３）完熟果や追熟果に含まれるフルーティな香り成分を分析し、シロップ加工時の品質を評価した（第２図）。

→香り成分を PR 材料とした商品開発やより香り高い高品質な加工品の製造が期待できます。

４）接ぎ木による繁殖を確認した（第３図）。

→マニュアル作成と現地での技術指導を行うことで、安定した苗木供給と改植が可能になります。

【研究成果の還元】

2022 年 2 月 17 日－18 日，京都ビジネス交流フェアに府大ブースの展示として資料提供

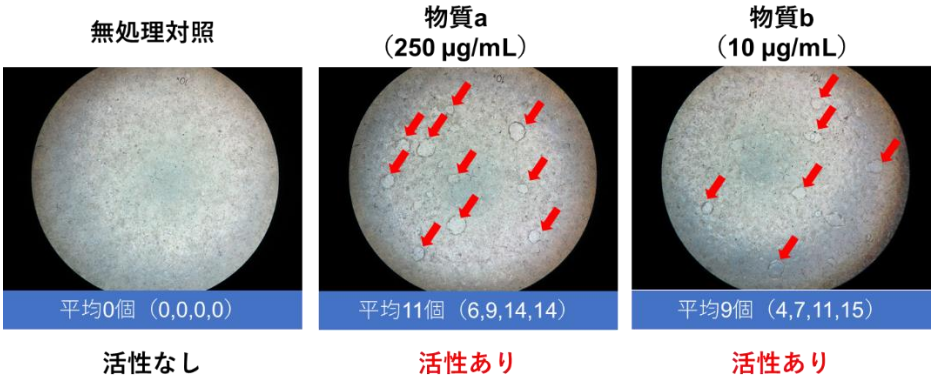
2022 年 2 月 24 日，京都府民 約 10 名，「京野菜機能性オンラインセミナー」

2022 年 3 月 8 日，京都府立大学生命環境学部附属農場，京都府民 約 30 名，「精華キャンパス ACTR（地域貢献型特別研究）成果発表会」

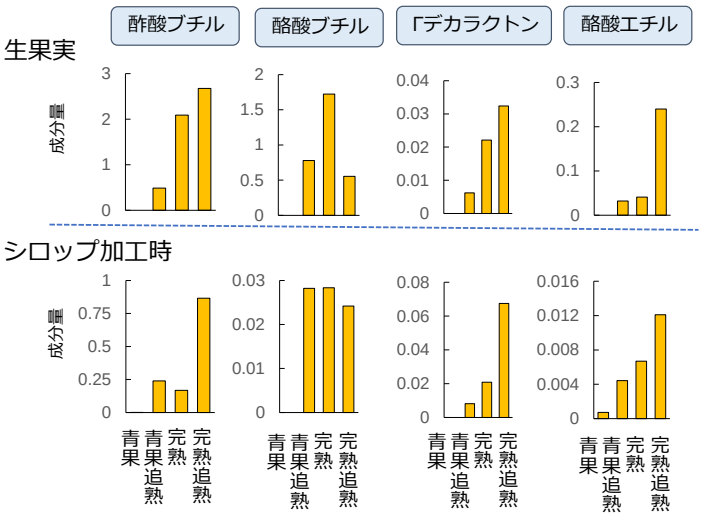
【お問い合わせ先】　生命環境学部（研究科）　果樹園芸学研究室　講師　森本 拓也

Tel:　0774-93-3265　　E-mail: morimoto@kpu.ac.jp

参考（イメージ図、活動写真等）



第１図．城州白が有する抗がん活性本体の候補物質の探索



‘城州白’の熟度別の香気成分の変化

‘城州白’／‘城州白’実生

‘南高’／‘南高’実生

図３．城州白の接ぎ木による繁殖