

京都府農林水産技術センター
生物資源研究センター
講演要旨

日時：令和7年3月12日（水）
13:30～15:30
場所：salon de 1904
（京都府庁旧本館）

Welcome!

「キュウリの健康を守る！」～ウイルス対策の最前線～
応用研究部 副主査 門馬悠介

＜講演の聴きどころ・アピールポイントは？＞

皆さんは、私たち人間と同じように野菜も病気にかかることをご存じですか？

私の講演では、数ある野菜の病気の中でも、キュウリに発生した新しいウイルス病を紹介します。

キュウリの収穫量が減り、私たちの食生活が脅かされるのを防ぐには、まず相手（＝ウイルス）をよく知ることが重要です。今年度明らかになった、京都府内でのキュウリのウイルス発生状況や発生要因についてお話します。

「夏の健康スナック」黒大豆エダマメのリニューアル
応用研究部 副主査 三村 裕

＜講演の聴きどころ・アピールポイントは？＞

「京夏ずきん」は、8月に販売される黒大豆枝豆です。今回この商品に利用される品種をバージョンアップしました。新品種は、栽培し易く農家に好評で、枝豆は莢の緑の鮮度保持がよくなり、莢が大きく、かつ分厚くなり、ボリューム感が増しました。また糖度とアミノ酸量が向上し、さらにおいしくなりました。

開発の経緯や、品種の特徴、また枝豆のおいしい利用法などについてお話します。



京都のお酒でカンパイ！酒米品種「祝」の改良
応用研究部 主任研究員（総括）小西あや子

<講演の聴きどころ・アピールポイントは？>

酒米（酒造好適米）は、日本酒の原料に適したお米です。京都のオリジナル酒米品種「祝」は、豊潤でふくらみのある味わいのお酒が醸造できると高く評価されています。しかし、「祝」の栽培は難しく、生産量が安定しないなどの問題点があります。そこで、「祝」のおいしさをそのままに、生産者が栽培しやすく、酒造メーカーは醸造しやすい品種を目指し、改良を行いました。



京野菜に彩りを添える縁起物！金時ニンジンの改良
基礎研究部 部長 久保中央

<講演の聴きどころ・アピールポイントは？>

金時ニンジン「京ニンジン」とも呼ばれる京野菜の一つです。真っ赤な根をしていて彩りがよく、お正月料理によく使われます。この色は、トマトやスイカと同じ「リコピン」という健康によい成分です。

現在、京都府では、リコピンが多くて栽培しやすい金時ニンジン品種改良をしています。品種改良はどのように行うのでしょうか？

今回は、ニンジンの来歴や品種改良についてお話します。



その他の研究テーマ

- 「農作物を病気、害虫および雑草から守る！」3刀流の防除技術
応用研究部 主任研究員（総括） 徳丸晋虫

<一言アピール>

農作物には栽培期間中に様々な病気、害虫、雑草が発生します。
現在、これらを同時に防除する3刀流の技術開発に取り組んでいます。

- 黒ダイズの健康をチェック！遺伝子診断が明かす病原体の正体
応用研究部 主任 原田 賢

<一言アピール>

黒ダイズが風邪をひいて困ったときに、すぐ原因の病原菌を特定できる簡易な診断技術についてご紹介します。

- 「京都の高級和菓子に入ってます」大納言小豆の品種育成
応用研究部 主任研究員 鴨志田徹也

<一言アピール>

京都の高級和菓子に使用される大納言小豆を安定供給するため、ウイルス病に強く、省力的な栽培に適した品種を育成しています。

- 高リコピン金時ニンジン新品種の育成
応用研究部 主任研究員（総括） 小川昂志

<一言アピール>

高リコピン含量で生産性の高い金時ニンジンの育成を進めています。
野菜ジュースなどで気軽に健康を日々の食卓に。

- 京都府特産の宇治茶の生育予測技術の開発
基礎研究部 参事 森田重人

<一言アピール>

本研究では宇治茶の安定生産を目指して、秋の茶樹の状態から、翌年春のお茶の収量・品質を予測する技術の開発を進めています。

