キャンパス通信 丹波発

第6部 京都先端科学大

⑨ 農業生産学研究室 特産化へ野菜品種開発

佐藤 隆徳 教授

バイオ環境学部食農学科の研究室の一つ、農業生産学研究室では、亀岡や京都地域の特産物となるような野菜品種の開発を行っています。これまで研究室で手がけてきた野菜には、南方原産のヤマノイモの仲間であるアラータイモ（ダイシヨ）の「かめまるいも」、真夏の京都でも収穫可能なナガササゲ（さやまめ）品種「なつさや」、丹波地域で作られていた幻のツケナ「丹波菜」を改良した「京丹波菜」などがあります。

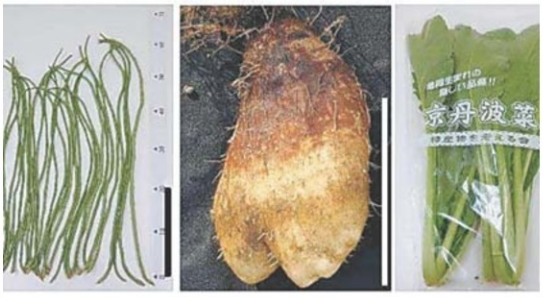
南方原産のアラータイモは、粘りが非常に強くて美味、さらに難消化性デンプンを多く含むという特徴があります。研究室では、亀岡で栽培・販売が可能になるように、寒さに強く褐色に変化し難い個体の選抜を続けることで優良系統を作出し、「かめまるいも」と名付けました。

現在、地域の生産者の集まりである「特産物を考える会」に「かめまるいも」を提供し、生産を進めています。さらに、亀岡市や京都市で開催される各種農業イベントに、研究室の学生や「特産物を考える会」の生産者とともに出展し、「かめまるいも」やその他の新野菜の普及に努めています。みなさまも店先などで見かけたら、ぜひ手にとって試食してみてください。

近年、農業の現場では、6次産業化が注目されています。野菜を例にすると、1次産業としての野菜生産と、2次産業としての製造・加工、3次産業としての小売・販売等の事業との総合的かつ一体的な推進を図り、豊かな地域資源（野菜）を活用した新たな付加価値を生み出す取り組みです。特徴ある野菜品種を開発し、その栽培技術を確立して生産者に提供し、地域の食品加工業者と連携して新商品を開発・販売することにより、地域全体の活性化を目指していきたいと考えています。

また、農業において従来の生産方式では今後の日本の野菜需要をまかなうことは不可能です。革新技術を取り入れた高収益型野菜生産技術も今後取り入れていく必要があります。これら教育と研究の拠点として担っていければと思います。

さとう・たかのり 京都府立大農学部農学科卒。農林水産省野菜試験場研究員など経て2016年、京都学園大（当時）バイオ環境学部食農学科教授に就任。専門は野菜園芸学・野菜育種学。



農業生産学研究室が育成した新野菜。左から、なつさや、かめまるいも、京丹波菜

京都新聞社 The Kyoto Shimbun Co.,Ltd.

©京都新聞社 無断複製・転載を禁じます