

【全体概要】 京都府南丹地域を中心に生産出荷されている新品目「京かんざし」は、金時にんじんの若どりで葉も根も食べられ、根の赤と葉の緑のコントラストが美しく、業務需要等を中心に期待される品目である。生産面では、夏期高温期の作型において出芽不良や根色が薄い等の課題があり、商品化率がやや低い。本事業では、京都府農林センターで開発された技術で栽培する展示ほを設置し、生産部会員へ普及させ、安定生産技術の定着と商品化率を向上させ、出荷量の増大と経営の安定を図る。また、品質や需要量等の市場ニーズを把握し、市場要望に応えた高品質な「京かんざし」の安定的出荷を図る。

新品種・新技術等の概要

●京野菜の新品目「京かんざし」

葉も根も食べられ、業務需要等を中心に、新しい京野菜として大きな期待が寄せられる新品目。

●夏期安定生産技術の導入

- ①かん水管理徹底、べたがけ資材、芽出たいシート、遮光・遮熱資材等による出芽率向上。
- ②遮光遮熱資材による地温降下による根色向上。

●露地栽培の導入

不織布や防虫ネットのトンネルによる安定生産技術。

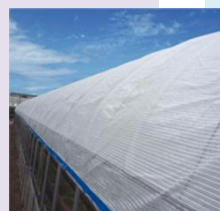


芽出たいシート



露地トンネル栽培

京かんざし



遮光・遮熱資材

主な取組内容

●京かんざし研究会を設立して展示ほを設置し新技術の普及

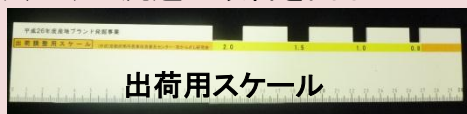
- ①芽出たいシート設置による出芽率向上
- ②遮光遮熱資材設置による出芽率向上及び根色向上
- ③露地栽培におけるトンネル資材を用いた安定生産技術

●市場見学及び市場関係者との意見交換会

生産・流通者が市場ニーズを直接聞き取り、生産・流通の改善を図る

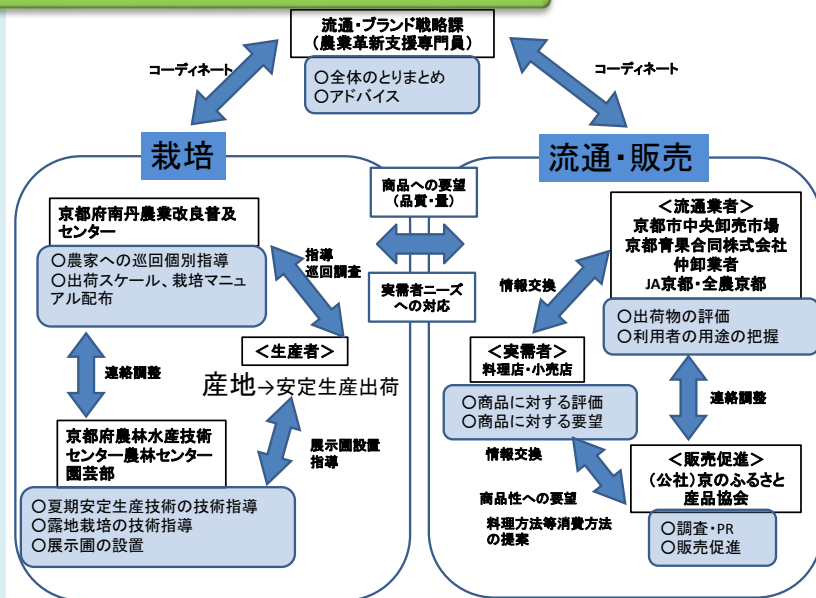
●新しい出荷用スケールの作成

●栽培マニュアルの作成・配付



出荷用スケール

コンソーシアム候補の体制図



実績と今後の展開

●展示ほの成果

- ①出芽率が、技術導入前60%→80%に向上
 - ②根色よくなり、収穫時の出荷可能品率が80%→88%に向上
- その結果、商品化率が約50%から約70%に向上

●今後の展開 京かんざしの生産地に新技術を定着させて、出荷量の増加・安定を図り、現在の需要の中心となっている業務需要の増加につなげるとともに、新たな需要を喚起し、ブランド化を目指す。