

京のブランド産品「紫ずきん」シリーズの育成と普及

1989～2016



京都府農林水産技術センター 古谷規行



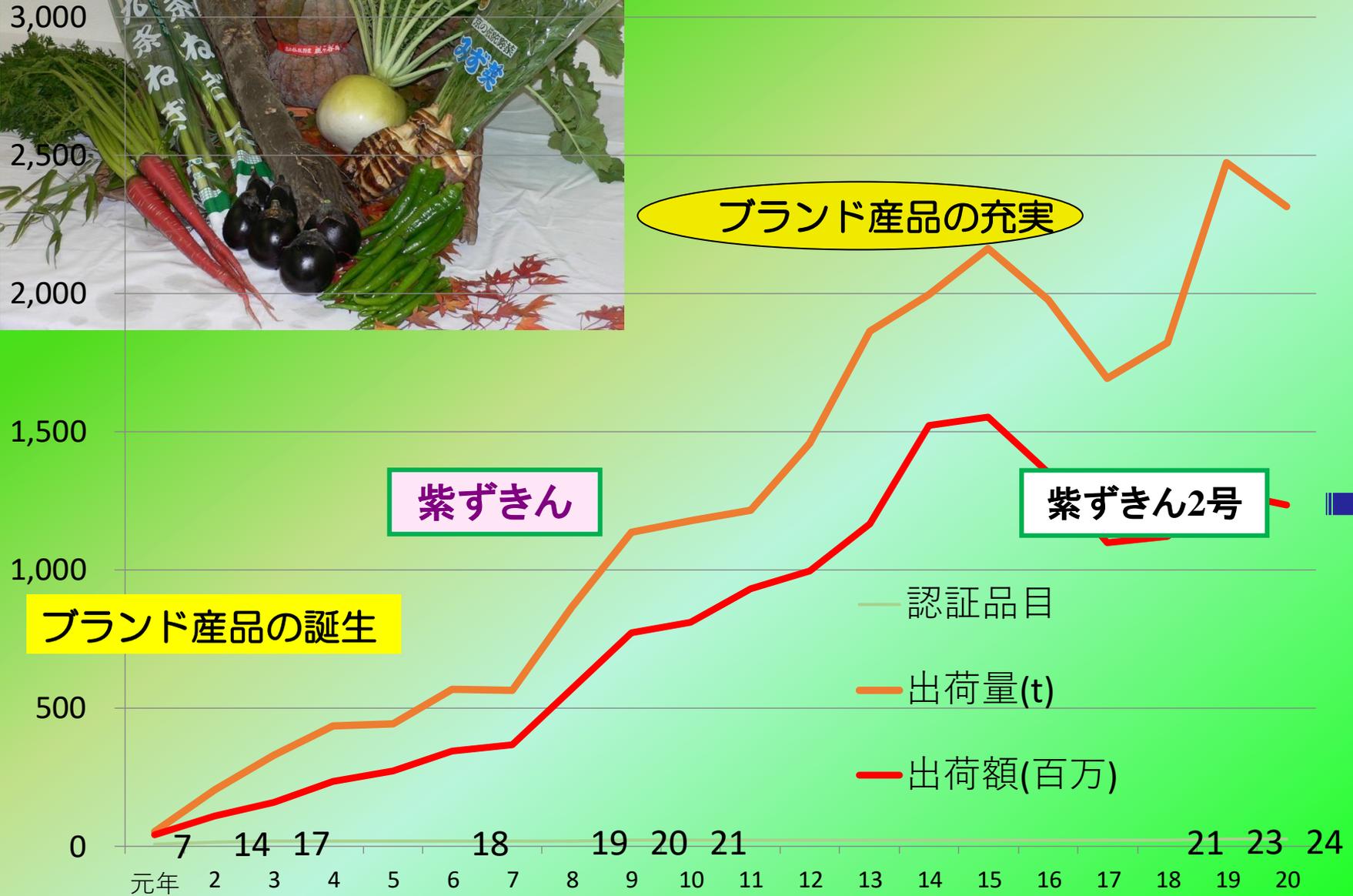
ブランド製品の充実

紫ずきん

紫ずきん2号

ブランド製品の誕生

- 認証品目
- 出荷量(t)
- 出荷額(百万)



京のブランド製品出荷実績



紫ずきん（黒大豆エダマメ）の育成 —発想の転換—

子実

10月

11月



早生丹波黒

新丹波黒

^{60}Co

エダマメでの利用

9月

10月

紫ずきん

新丹波黒



紫ずきんの商品化

生産性の評価

紫ずきんと丹波黒でのリレー出荷

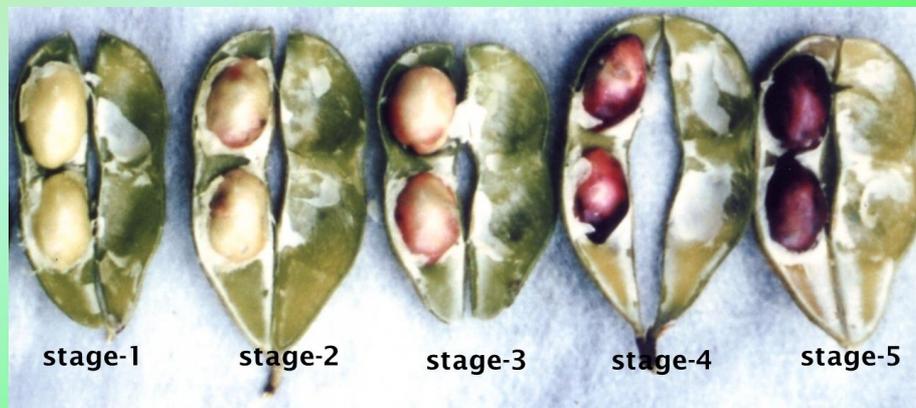
出荷形態の検討

莢どり+鮮度保持フィルム



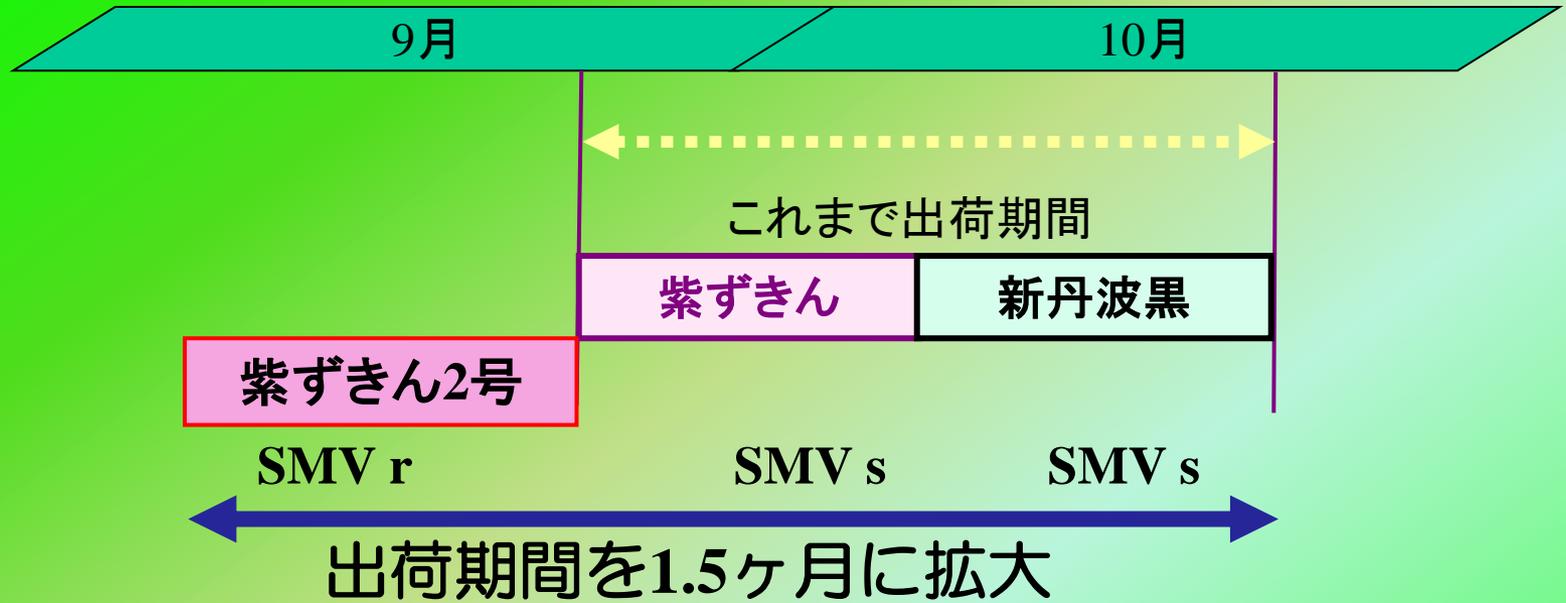
食べ方の提案
美味しさの評価

(京都府立大学と共同試験)

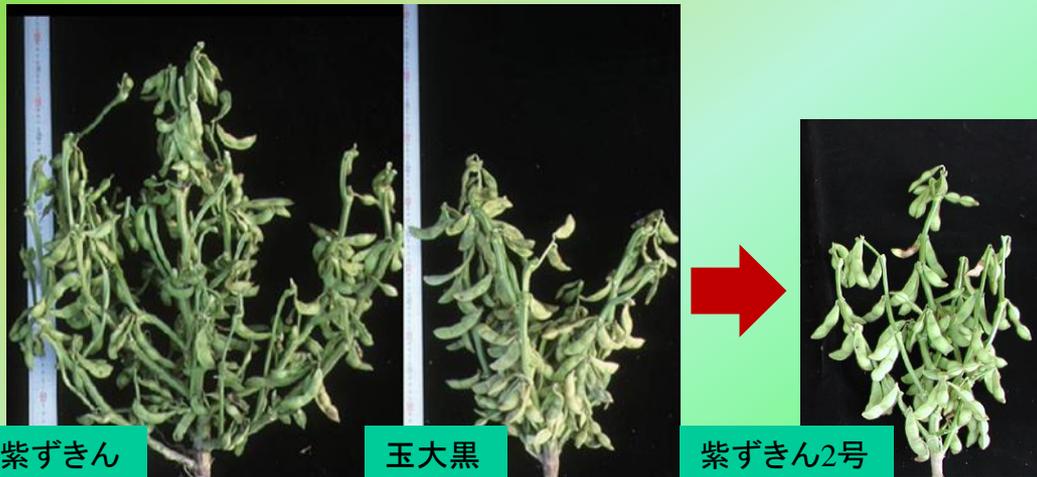


HPLC (糖、アミノ酸)、官能試験

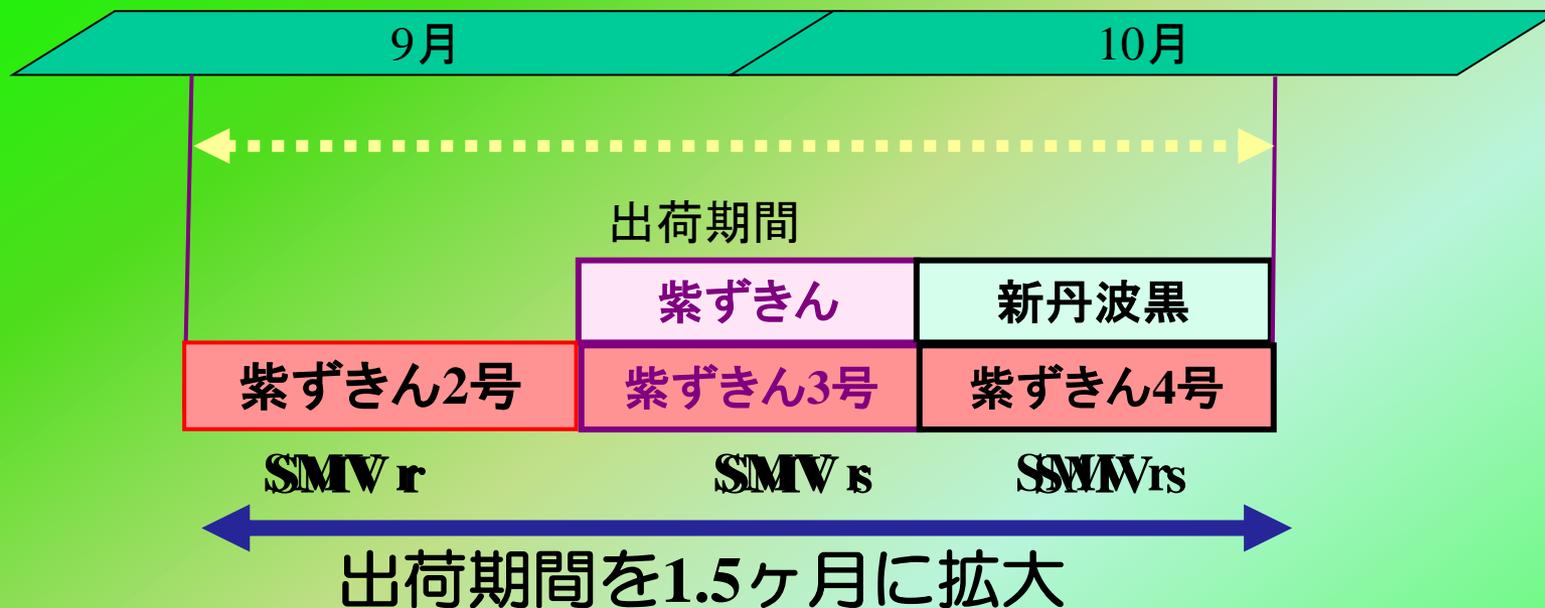
生産量拡大に向けて



‘紫ずきん2号 ♀ 紫ずきん♂玉大黒（SMV抵抗性・早生化） 2008



出荷期間拡大と耐病性付与（長期出荷・作りやすさ）



- ① (♂「紫ずきん2号」×♀「紫ずきん」) × 「紫ずきん」 × 「紫ずきん」
- ② (♂「玉大黒」×♀「新丹波黒」) × 「新丹波黒」 × 「新丹波黒」 …

連続戻し交雑、マーカ選抜、食味評価法の確立

「丹波黒大豆エダマメにおける食味評価法の開発」 : 園学研11 (3) 309-314. 2011
「丹波黒大豆系エダマメ新品種「紫ずきん3号」の育成」 : 園学研14 (4) 403-408. 2015
「丹波黒大豆系エダマメ新品種「紫ずきん4号」の育成」 : 園学研 (in print)

京都府の黒大豆エダマメの生産振興

京白波黒

8月

9月

10月

新京夏ずきん

紫ずきん2号

紫ずきん3号

新丹波黒

紫ずきん4号

大規模化→ 機械収穫と色彩形状選別機の開発
販売チャンネルの拡大→加工・貯蔵研究





ご静聴ありがとうございました。

Noriyuki Furutani, Ph.D

e-mail:n-furutani03@kyoto.pref.lg.jp

