

松江市特産農産物(黒田セリおよびボタン)に関する研究

農林生産学科 教授

浅尾 俊樹

目 的

松江市は農業活性化のために「松江市における特産農産物の振興方針」を策定している。特産農産物として、江戸時代などから城下町で栽培されてきた伝統野菜（黒田せり、秋鹿ゴボウ、雲州ニンジン、津田カブ）、地域特産（松江大根島牡丹、玄丹ソバ、西条柿）、基幹作物(キャベツ)を上げ、生産量の維持、担い手確保、高付加価値ないし大規模販路など、それぞれの状況に応じた振興策を講じようとしている。そこで、本研究では、松江市産業観光部農政課の担当者と協議し、黒田せりと牡丹に注目して、ミッション研究課題として取り上げた。黒田せりについて、生産の維持や担い手の確保のために香り成分を明らかにして黒田せりの定義付けと付加価値の向上、冬場の収穫作業の困難解消や生産効率向上のための水耕栽培の確立を目指した。また、牡丹について、生産量の維持・拡大のために接ぎ木の効率化を検討した。

研究成果

黒田せりについて、従来法で栽培、販売されているもの入手し、可食部である茎葉を香り成分分析用にサンプリングした後、残った根や基部の部分洗浄し、水耕の材料とした。園試処方50%標準培養液で水耕した結果、無加温ガラス室内において、新しい葉が出て、定植4週後に収穫することができた(写真1)。地上部のみを収穫することにより繰り返し、短期間で、冬寒く冷たい作業なしで栽培が可能であった。また、ガスクロ質量分析計で、同じ植物体を土耕による従来法と水耕栽培したせりで香り成分を分析した結果、検出された化学物質の違いが見られた(図1)。今後、香り成分分析のサンプル数を多くすることにより、土耕および水耕栽培の違いを明らかにし、黒田せりの特徴付けを行うことが可能と考えられる。水耕を用いることにより生産効率向上とともに松江伝統野菜として担い手確保に繋がる。

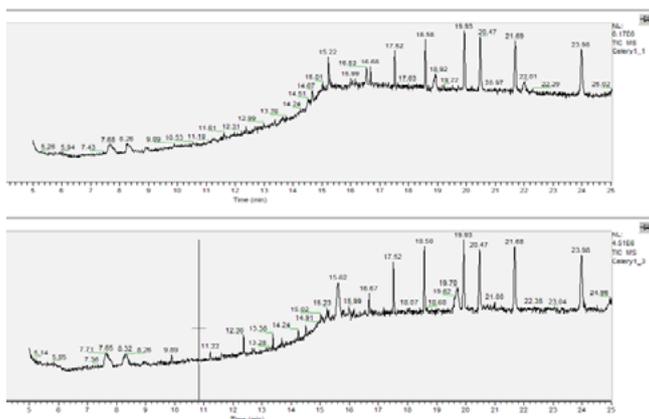


図1. 香り成分分析：従来法(上)、水耕(下)



写真1. 黒田せりの水耕

牡丹について、シャクヤクを台木に、牡丹を穂木に接ぎ木を行い、その結束具（麻ひもとプラスチックテープ）と用土（真砂土、ピートモス+真砂土、水苔、おのくず、水床）による活着の影響を比較した(写真2, 3)。その結果、接ぎ木活着率において大きな差は認められなかった。接ぎ木では台木及

び穂木の切り口面がフラットで、互いの維管束が繋がることが重要である。その切り出し方は大根島で培われてきた技術で有り、その継承が生産量の維持・拡大、そして担い手の確保になることが明らかになった。



写真2. 接ぎ木：麻ひも(左)，フィルム(右)



写真3. 用土

社会への貢献

本研究は松江市産業観光部農政課との協議の上で進められた。松江市として農業振興，特に特産農産物の課題を明らかにし，その解決を図りながら生産の維持・効率の向上，担い手の確保などを目指している。その一助として本研究が位置づけされている。今回は黒田せりと松江大根島牡丹に注目し，島根大学の研究環境を駆使して対応した。社会のニーズに対応した研究であった。このような研究アプローチも地域社会への貢献として位置づけられると考えられる。

次年度に向けた検討状況

本年度は黒田せりについて，生産の維持や担い手の確保のために香り成分を明らかにして黒田せりの定義付けと付加価値の向上，冬場の収穫作業の困難解消や生産効率向上のための水耕栽培の確立を目指した。次年度は本年度の継続と共に，栽培方法による香り成分の違いについて明らかにし，土耕(従来法)による黒田せりの品質を持った水耕栽培について検討していく。

また，松江大根島牡丹について，生産量の維持・拡大のために接ぎ木の効率化を検討した。来年度は接ぎ木が困難な黄色系牡丹について検討していきたい。

公表論文

なし

学会発表等

1. 浅尾俊樹・田中秀幸：松江市特産農産物と低カリウムメロンの取り組み，生物資源科学部ミッション研究課題成果報告会（くにびきメッセ），平成27年2月21日

受賞等

なし

外部資金

なし