

東京の夏をさわやかに

～動かせる緑陰ベンチのコンパクト化、夏花のバリエーション拡大～

農総研では、東京の快適な都市環境をつくるため、暑熱対策技術と緑化技術の改良を重ねています。最近開発した簡易型の動かせる緑陰ベンチ、夏に利用できる花の品種をご紹介します。

<簡易型緑陰ベンチ>

これまでに開発した「動かせる緑陰ベンチ」をさらに発展させ、設置や撤収が容易な、簡易型の動かせる緑陰ベンチを開発しました（図1）。部材の軽量化とつる性植物の利用により、クレーンを使わずに人力での設置が可能になりました。また、樹木を植栽した従来型の緑陰ベンチと比べて、4人で6基設置するのにかった時間は34分と、設置時間が短縮されました。1度に6基の運搬が可能（3tトラックに積載した場合）であり、イベントなどへの利用拡大が期待できます（図2）。

（緑化森林科 植木研究チーム）

<夏花としての水生植物、多年生植物の利用>

夏の高温や乾燥に強い花として、ビンカやペンタスなどの一年生の花壇苗を中心に選定し、都立公園などですでに利用しています。しかし、多種多様な花壇を作るためには一年生以外の植物も調査する必要があります。そこで、夏に公園の池や沼などで観賞されている水生植物や、植え替えの手間が省ける多年生植物に着目し、夏花としての利用可能性を探りました。その結果、水生植物では、熱帯スイレン、シラサギカヤツリなどが、多年生植物では、ヘリオプシス「サマーナイト」やアガスタチ「ブルーフォーチュン」などが有望でした（図3）。

（園芸技術科 花き研究チーム）



図1 簡易型緑陰ベンチ
（ミスト噴霧中）



図2 イベント（東京都
農業祭）での活用



図3 選定した夏花
上：アガスタチ、下：熱帯スイレン

都内で栽培されているナシの品種 ～ぜひ食べ比べてみてください～

都内のナシ生産地は、多摩川沿岸の沖積土壌地域と、武蔵野台地上の洪積土壌地域に分けられます。その多くは、各農家の庭先やＪＡの共同直売所で販売されています。

都内では、消費者ニーズに合わせた品種が栽培され、７月から１０月にかけて収穫・販売されています（図１）。

「稲城」は、稲城市のナシ生産農家が努力を重ね、１９６９年に育成した品種です（図２）。収穫時期は８月下旬から９月上旬で、大きいものは１kgを超え、肉質は軟らかく多汁、糖度が高いのが特徴です。東京都内だけで生産され、収穫期間が短いうえ、栽培が難しいことから、「幻の梨」と言われています。

近年、栽培が増えているのは「あきづき」「凛夏^{りんか}」などです。「あきづき」は９月下旬から収穫され、果実は５００g程の大玉で形がよく、緻密な果肉が特徴です。「凛夏」は８月中下旬と「幸水」と同時期の収穫ですが、果実は５００g程で「幸水」よりも大きく、果肉が柔らかいのが特徴です。

全国的にナシ産地では樹の高樹齢化による生産性低下が問題になっていますが、改植翌年から果実が収穫できる「盛土式根圏制御栽培法（栃木農試開発、図３）」など、新しい技術が都内でも普及しつつあります。
(園芸技術科 果樹研究チーム)

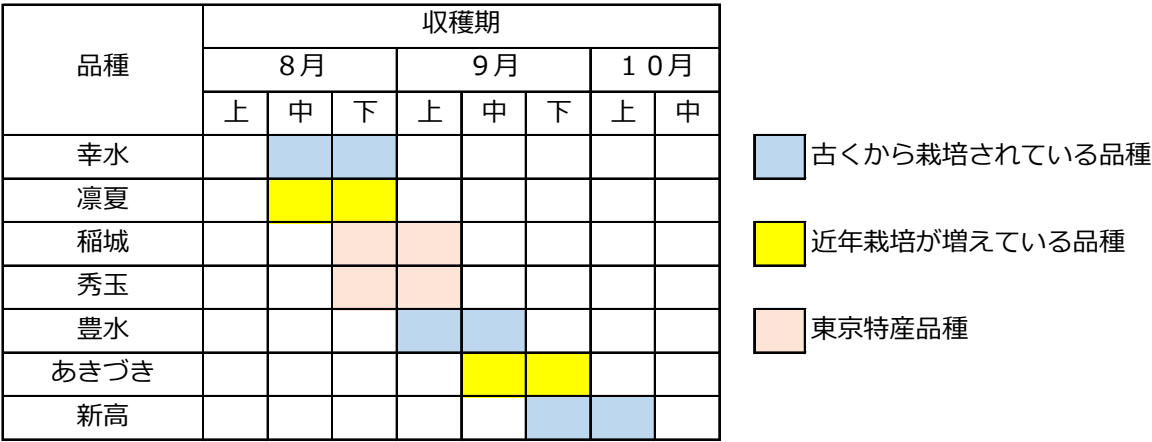


図１ 都内の主要なナシの収穫時期



図２ 東京特産品種「稲城」

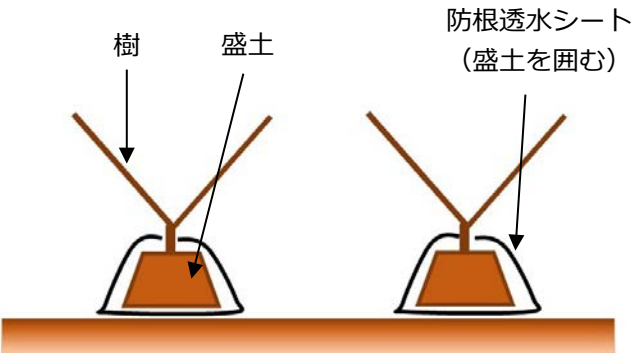


図３ 盛土式根圏制御栽培法を正面から見た模式図

果実の食感を活かしたナシとキウイフルーツの“にごり酢”を開発

発酵食品である酢は、食欲増進、疲労回復などの効果が知られており、バラエティ豊かな製品が販売されています。特に近年は「飲む酢」として果実酢の人気が高まっていることから、東京特産の2つの果実を使った果肉入りの新しい果実酢の開発に取り組みました。ナシでは果肉のみずみずしさと特有の食感を活かし、さらに果皮を入れて発酵させることで食感が楽しい酢に、キウイフルーツでは果肉の甘酸っぱさと鮮やかな緑色を保った酢（図1）になりました。また、特定の酢酸菌を使うことで、セルロース（不溶性食物繊維）が生産され、酢の表面にナタデココ様の固形物（ゲル）が形成されました（図2・3）。これにより、果肉とゲルの食感に食物繊維を加味したこれまでにない果実酢が製造できます。今後は、この食感豊かな“果実にごり酢”を、ドレッシングや調味料、デザート素材などとして、新しい製品開発につなげていきます。

（食品技術センター）



図1 緑色鮮やかなキウイフルーツのにごり酢

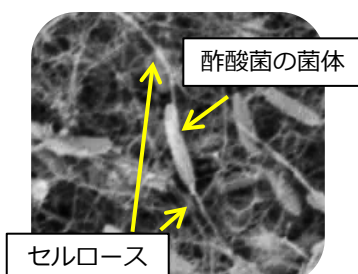


図2 酢酸菌体とセルロース
（電子顕微鏡写真）



図3 表面に形成されたセルロースゲル

初夏を彩るアサガオ新品種の育成

その起源を江戸時代末期に遡ることができる下町初夏の風物詩「入谷朝顔まつり」（図1）では、露店に江戸川区内で生産された行灯仕立てアサガオ鉢が並びます。シックな赤・桃・紫・白の他、様々な花色と模様が購入意欲をそそりますが、最も人気のあるアサガオ品種は、名を歌舞伎役者にちなんだ「団十郎」（図2）でしょう。「団十郎」は茶色の大輪咲品種で、江戸川分場ではその特性を生かした新品種の育成に取り組んでいます。現在、ハンギングバスケットや花壇植栽に利用できる、枝垂^{しだれ}咲きで茶色の品種を開発しています（図3）。（江戸川分場）



図1 入谷朝顔まつり



図2 アサガオ「団十郎」



図3 枝垂咲き性質の新系統

農業試験場の設立から 120 年 ～東京府時代の試験記録 その1～

東京都農林総合研究センターは1900（明治33年）に創設された東京府農事試験場を起源とし、本年度で120周年を迎えます（図1）。開設当初の明治時代後期は、稲作技術の改善による食糧生産性向上を主要課題としていましたが、東京の都市化の進展とともに、野菜や花き、果樹などの生産が増え、園芸作物を中心とした品種や技術の開発に重点を置くようになりました。

農総研では、約900点の園芸作物の細密画を所蔵しています（図2）。明治から昭和中期にかけて植物を細部まで写実的に描写した画は、当時の試験記録を紐解くうえで大変貴重な存在です。次号では、細密画から垣間見える農事試験場の歴史をご紹介します。

（研究企画室）



図1 昭和15年頃の東京府農事試験場
（立川歴史民俗資料館提供）

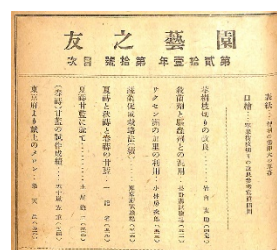


図2 メロンの細密画と関連文献
（大正14年発行、「試験場で品種選定・栽培したメロンを天皇陛下に献上」という旨が記載）

東京府立種畜場の果たした役割 ～育種改良の歴史 100 年 その1～

1920年（大正9年）の東京府立種畜場（現畜産技術科）設立当時、日本の畜産は急速な近代化のさなかにあり、国では、優れた形質を持つ外国の家畜家きんを導入して、家畜の改良増殖に力を入れていました。府立種畜場も、設立当初から数年にわたって、カナダ、アメリカより種雄牛4頭、種雌牛10頭を輸入するほか（図1）、北海道、千葉などから多くの優秀な牛を導入して繁殖させ、その子孫を農家へ配布し、地域の乳牛改良に貢献しました。

大正14年には種雄牛31頭の配布・貸付を行っていた記録が残っています。豚では中ヨークシャー種、バークシャー種等の優良種豚を導入し、繁殖育成と増殖配布に努め、同様に鶏でも各種の種鶏を国内外から導入し種鶏種卵の配布を行っていました。昭和10年代に入ると、畜産需要はさらに高まり、東京の家畜家きんの飼養頭羽数は戦前のピーク（乳牛7千頭、豚4万頭、鶏130万羽）に達しました。（次号に続きます）

（畜産技術科）



図1 大正11年にカナダから輸入された5頭の種雌牛のうちの1頭
Trenton keyes Hermes 号



育てます豊かな食とみどりの東京

公益財団法人 東京都農林水産振興財団 農林総合研究センター

〒190-0013 東京都立川市富士見町3-8-1 HP: <https://www.tokyo-aff.or.jp>

TEL: 042-528-5216

Twitter: @tokyo_tdfaff

こちらのQRコード
からご覧ください

