

カーボンニュートラルと持続可能な社会へ 「伝える」「広める」「行動する」

地球温暖化とヒートアイランド現象により、大阪の平均気温は100年で約2℃も上昇しています。このような気候変動により、大雨などの気象災害の発生や農作物の品質低下など、多分野に影響が生じています。
(気候変動グループ 奥村総括主査)



「緩和」と「適応」の両輪で、
気候変動問題に取り組むことが必要です！

緩和

「省エネ・省CO₂相談窓口」で
中小事業者を支援！



「省エネ診断」の実施

省エネのポイントや事例を
まとめた冊子を作成



イベント・セミナー
での普及啓発

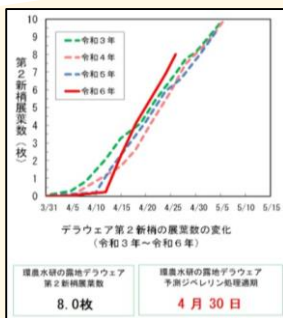
YouTubeでの
情報発信



気候変動適応に関する情報を
収集・発信！

適応

おいしいぶどうを



ジベレリン処理

適期予測の
ホームページ

大阪特産のデラウェアは、種なし化のために、適期に植物ホルモンの一種であるジベレリンの処理が必要です。この適期は展葉数（新しい枝の葉の数）で判断します。近年の温暖化による気温上昇により、平年よりも適期が早まる年が多くなっています。

環農水研では、**気温に基づいた展葉数の予測モデルを開発し、適期予測をホームページで公開しています。**

適期予測を計画的な栽培管理にお役立てください！
(葡萄グループ 田所研究員)



豊かな大阪湾の恵みを

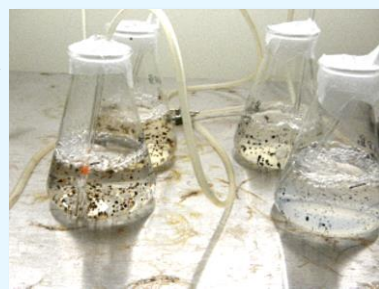


ワカメの養殖では、春から秋にかけて空調のない屋内の大型水槽の中で種苗を育てますが、「配偶体」という微小な状態のときに水温が上昇すると、健全な種苗の生産が困難になることがありました。



大阪湾で育つワカメって本当に美味しいんですよ。
(水産支援グループ 山中主任研究員)

環農水研では、夏の暑い間は配偶体を実験室内のフラスコの中で培養し、涼しくなったのを見計らって水槽での種苗生産を開始する方法を、漁業者と協力して産業規模で実用化しました。



フラスコ内で育つワカメ(配偶体)



つやがある
水なす

高温下では
つや無し果



細霧冷房システム

おいしい野菜を



大阪特産の水なすは、高温下では収穫期に果皮のつやが無くなる「つや無し果」になり、商品価値が低下します。

環農水研では、**ミストの気化熱を利用した細霧冷房システムを導入して、ハウス内の温度上昇を抑え、水なすのつや無し果の発生を抑制する栽培技術を開発しました。**

高品質な水なす生産を増やして、産地を盛り上げていきます。
(園芸グループ 大石主任研究員)



自然災害の未然防止を



近年の温暖化の影響によって、災害級の大雨の回数が増加しており、土石流や流木による被害拡大が危惧されています。

環農水研では、自然を活用した防災・減災対策(グリーンインフラ)の効果を明らかにするため、**間伐による、地表近くで生育する植物の回復や、それに伴う土砂流出の抑制について検証するなど、長期モニタリングを行っています。**



森林の多面的機能を明らかにして災害に強い森づくりに貢献します。
(自然環境グループ 土井主任研究員)



大雨により発生した土砂崩れ

おいしいお米を



米の出穂後、高温の日が続くと品質が低下します。

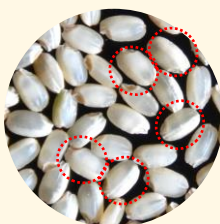
環農水研では、栽培試験を行い、**恋の予感・てんたく・にこまるの3品種が大阪に適した高温耐性品種であることを明らかにしました。**

これらは産地品種銘柄に登録されており、府内の直売所などでご購入いただけます。食味をお試しください。

これからも大阪でおいしいお米が作れるように試験を進めます。
(園芸グループ 岩本技師)



恋の予感
(高温耐性品種)



キヌヒカリ
(高温により粒が白濁化)

