おおさか 環農水研 works

Apr. 2026

魅力あふれる 食の創造

大阪産(もん)付加価値向上のため、機能性成分を分析しています。
（食品グループ　新名研究員）

泉州きくなの減塩レシピ

大阪ぶどう・ワインの技術開発を通じて、ぶどう産地の活性化をめざします。
（園芸・葡萄グループ
下野主任研究員）

機能性表示なす(GABA)

カキの採苗・養殖技術開発

大阪産(もん)ブランド農水産物の増強をめざします

GI「大阪」ワイン
大阪のぶどうのみを使用し、一定の基準を満たしたワインが「GI大阪ワイン」として認証され、市場に流通

大阪オリジナルぶどう
「虹の雫」

古墳由来の酵母を使用したワイン「陵」

地方独立行政法人 大阪府立 環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

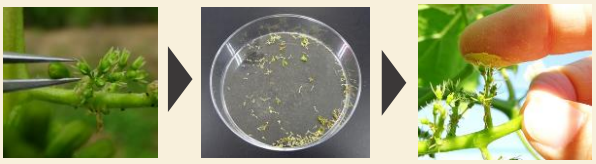
Topics ----->

新たな大阪オリジナルぶどうの育成

新品種をめざしてぶどうを育成

品種登録したぶどうは、育成者が栽培地域を限定することで、**地域のオリジナルとして希少性を高め付加価値をつけることができます。**そのため生産者からは、環農水研が育成した「虹の雫」に続くオリジナル品種が求められています。

そこで、環農水研では、**品質が良く、大阪の気候にあう新しい大阪オリジナルぶどうの育成をめざして、交配育種を実施しています。**



①おしべを取り除く(除雄)　②花粉を採取する　③花粉を柱頭につける(交配)

ぶどうの交配手順

皮ごと食べられる赤色や黒色のぶどうの育成をめざして、交配育種を実施しています。

(園芸･葡萄グループ　三輪主任研究員)

品種改良で水なす栽培を省力化！

水なすの栽培では、安定して着果させるために、着果を促進させる植物ホルモンを花一つ一つに処理する作業が行われています。**この作業には時間がかかり、生産者の大きな負担となっています。**

そこで、**環農水研では、国の研究機関(農研機構)と共同で、交配育種により「単為結果性」※を水なすに付与して、作業の省力化を図る品種改良を進めています。**

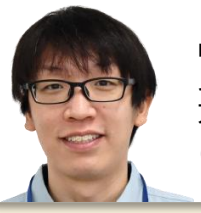
※単為結果性:受粉なしで果実が発達して肥大する性質

水なす　×交配　農研機構育成の単為結果性品種

選抜

「単為結果性」をもつ水なす新品種！

育種系統の比較栽培のようす



品種改良には長い時間がかかりますが、良い品種ができると農業生産に非常に大きく貢献できます。

(園芸･葡萄グループ　瀬上主任研究員)

機能性アップ！

水なすが持つ機能性成分GABA※を増加させる能力を使い、機能性を高めた商品を開発しました。

なすをミキサーでペースト化

ドレッシング

※GABA:
アミノ酸の一種で高めの血圧を低下させる作用があるとされる

大阪産(もん)の価値を高める

大阪産(もん)農林水産物を有利に販売するためには、**健康に関わる指標(機能性など)と美味しさに関わる指標(食感、鮮度など)を測定**して、特性を明確にすることが有効です。

環農水研では、**機能性を向上させる加工技術の開発**や、**分析機器を使って他よりも優れている点を数値化**することによって、**大阪産(もん)ブランド価値の向上に貢献しています。**

加工技術の開発や成分の分析を通じて、左の写真のGABAのように、これまで知られていなかった大阪産(もん)の価値を広めていきます。

(食品グループ　北田主任研究員)

地方独立行政法人 大阪府立
環境農林水産総合研究所
Research Institute of Environment, Agriculture and Fisheries, Osaka Prefecture

〒583-0862 大阪府羽曳野市尺度442
TEL 072-958-6551(代表) ／ FAX 072-956-9691

※掲載の所属は2026年４月発行当時のものです