

山形大学農学部・山形県農林水産部連携推進協議会 研究者交流会を開催

令和7年12月5日（金）、山形大学農学部・山形県農林水産部連携推進協議会主催による研究者交流会を鶴岡キャンパス（鶴岡市）で開催しました。

本交流会は山形大学農学部と山形県農林水産部の研究連携の推進、研究人材の養成、交流活動の推進を目的に、第1部と第2部の二部構成で実施しました。

第1部では、農業技術環境課 佐々木泰子研究調整・スマート農業普及推進専門員から「地球温暖化に対応した農林水産研究開発ビジョン（案）」について情報提供をいただきました。続く第2部は農学部会館に場所を移してポスターセッションを行い、山形大学農学部と県試験研究機関の職員が、作物、園芸、畜産、水産、森林、加工など多様な分野から研究シーズや連携を希望する研究成果（37件）を紹介しました。

ポスターセッションでは、説明時間を大学側と県側それぞれ45分で交代する方式を採用し、前半を大学、後半を県が説明する形で進行しました。また、ポスターは分野ごとにまとめるのではなくランダムに配置することで、参加者同士の幅広い交流が生まれるよう工夫して行われました。

参加者からは「発表だけでなく他の成果の説明も聞けてよかった」「普段交流のない分野の話聞き、活発な意見交換ができた」といった声が寄せられました。



渡部農学部長 あいさつ



農業技術環境課 情報提供



ポスターセッションの様子（左：1階、右：2階）

インバウンド向け商品開発を学ぶ 食品加工支援ラボ「特別講演会」を開催 ～食品加工開発部～

山形県を訪れる外国人旅行者は急増している一方で、消費額が少ないという課題があります。そこで、インバウンド向けに県産農産物を活用した加工食品の販売拡大を図るための考え方を学ぶ講演会を開催しました。

講師の大泉裕樹氏は、味の素株式会社の海外部門で多くの商品をトップブランドまで育てた実績や日本産農林水産物・食品の戦略的グローバルブランディング機関JFOODO（日本食品海外プロモーションセンター）で初代事務局長を務めた経験を持っています。

講演では、経験に基づいてインバウンド需要開拓の原則を、実践的な視点から具体的な事例や手法を交えて解説いただきました。これら原則の中でも、特に「需要喚起の文脈の考察」として、お土産だけにこだわる必要は無く、滞在中に消費される商品も売れること。「ここで買わなければならない定義」として、山形ならではの伝統や縁起物が好まれる傾向にあること。「記憶に残る価値の訴求」として、過度な多言語対応は必ずしも必要なく、日本らしさを残しつつ短い英単語で的確に商品を説明する必要があること。などが参加者の印象に残ったようでした。

このほか、スーパーマーケットチェーンでの勤務経験を持つ食品加工開発部の本木正則商品化技術支援員が、県内直売所を巡回して気づいた「商品の魅力をさらに向上する方法」について情報提供も行いました。

食品加工開発部では、今後も社会情勢変化に合わせたテーマで県産農産物の利用拡大につながる研修を開催していく予定です。



大泉裕樹氏による講演



本木商品化技術支援員による情報提供



会場の様子

マメコバチの減少要因の解明と温暖化に対応した 管理方法の開発 ～最上総合支庁農業技術普及課産地研究室～

最上産地研究室では、園芸農業研究所、庄内総合支庁産地研究室と連携し、近年常態化している異常高温環境に対応した新たなおとう栽培技術の開発に取り組んでいます。その一環として、マメコバチ減少要因の解明と温暖化に対応した管理方法の開発に係る研究を実施しています。

マメコバチは、果樹産業を支える重要な訪花昆虫として、本県果樹農家の間でも長年利用されてきていますが、令和6年に多くの果樹園地でマメコバチ個体数の大幅な減少が見られ、その後も個体数が回復しない事例が多く確認されています。

このような個体数の減少は夏秋期の高温が主な要因と考えられることから、令和6～7年度は、マメコバチの高温に対する耐性の評価や、高温期における巣箱・巣筒内の温度の変化に関する調査を行い、個体数の減少要因の解明に取り組みました。併せて、巣箱への遮光断熱資材の設置効果の検証や、巣筒を涼しい屋内へ移すことを想定

して、移動時の振動がマメコバチの生存率に及ぼす影響を調査し、温暖化に対応した巣筒の管理方法の開発を行っています。

これらの研究成果は、令和7年度のマメコバチ管理研修会における指導に活用したほか、寒冷地果樹研究会において他県の研究者に向けて発表を行いました。

今後は、さらにマメコバチの効率的な増殖技術の開発に向けて、関係機関と連携しながら研究開発を推進していきます。



マメコバチの巣箱内の様子



マメコバチが巣を作るヨシ筒（巣筒）内部

えだまめ、たららの芽の試験成果の紹介

～置賜総合支庁農業技術普及課産地研究室～

置賜産地研究室では、置賜地域の野菜生産現場における課題を解決するための試験研究を行っており、今年度は、えだまめ、アスパラガス、たららの芽を中心とした技術開発に取り組んでいます。ここでは、えだまめ、たららの芽で明らかになった栽培技術について紹介します。

えだまめでは、生産現場から良食味かつ多収が実現できる栽培技術が求められています。県内のえだまめ産地では、多収技術として培土期の追肥が行われていますが、置賜地域では追肥を行っている生産者は少ない状況です。そこで、令和4年度から6年度に「エダマメにおける追肥の効果」について試験を行いました。この試験では、置賜地域の主力品種「湯あがり娘」、「秘伝」において、最終培土時に10a当たり窒素成分4kgの被覆尿素（40日タイプ）または尿素を追肥することで、1～2割の増収効果があることを明らかにしました。

たららの芽では、置賜地域で導入の多い品種「あすは」の栽培管理方法の解明が求められています。これまで、県内で「あすは」を用いた試験研究はほとんど実施されていなかったため、当室では、令和3年度から「あすは」の栽培技術を明らかにする試験に取り組んでいます。令和6年度までに、6月上旬定植に適する根挿し時期は3月中旬から4月上旬であること、また、株間を50cmで定植し2本に仕立てることで10a当たりの商品収量が増加することを明らかにしました。



えだまめ 生育の様子（7月下旬）



たららの芽 定植時の苗

庄内地域で適応性の高いすだちの安定生産技術の開発 ～庄内総合支庁農業技術普及課産地研究室～

庄内産地研究室では平成22年度から将来の温暖化を見据え、かんきつ類とオリーブの24品種・系統の試験栽培を実施しています。ほとんどの品目では、冬季間の低温や寒風害で枯死したり、秋冷・降雪により着色・食味不良、花芽着生不良等が見られています。一方、すだちは耐寒性が強く、果実品質も良好であることから地域適応性が高いことが明らかとなっています。今回は、その取り組みの一部を紹介します。

〈高品質収穫技術の開発〉

すだちは生食用果実ではなく、料理の添え物や加工品等に使用される香酸カンキツです。さわやかな香りと濃緑色の果実が特徴で、2 Lサイズ（横径：36mm以上40mm未満）の果実が高単価で取り引きされています。

当室では、収穫始期の基準を明らかにするとともに、2 Lサイズを効率的に収穫するためのすぐりもぎ及び貯蔵前の調整技術を検討し、高品質収穫技術を開発しています。現在では、2 Lサイズのすぐりもぎや調整技術が定着し、現地でも高品質生産が可能になっています。

〈長期貯蔵技術の開発〉

すだちは濃緑色の状態で出荷する必要があるため、当室では需要に応じた長期貯蔵技術の開発に取り組みました。これまで長期貯蔵に適した収穫時期を明らかにするとともに、段階的な予冷による6か月間長期貯蔵技術を開発しました。現在では、長期貯蔵技術をより簡易にした年内出荷貯蔵技術を活用し、地域内の飲食店や旅館等に提供しています。

令和7年度は安定生産・出荷に向けた適正着果量及び貯蔵方法の技術開発に取り組むとともに、支庁関係課と連携した研修会、産地見学会を開催し、栽培技術の向上を支援しています。



すだち栽培研修会の開催



すだちの貯蔵試験



すだち幼木期の越冬被覆

若手研究員からの一言メッセージ

今年度新規採用職員として庄内産地研究室に配属されました。専門は「果樹」で、現在は「甘柿のV字ジョイント仕立てにおける安定生産技術の開発」や「'シャインマスカット'アーチ栽培における主枝延長と品種更新による安定生産技術の開発」などの研究課題を担当しています。担当課題以外にも、さくらんぼや日本なし、西洋なし、かんきつ類などの栽培も学んでいます。

今年度は春先の低温により、開花の揃いが悪く訪花昆虫の働きも鈍かったため、結実が難しい年でした。さらに7月は高温少雨の影響で生理落果や肥大不良、虫害が発生しました。果樹にとってはイレギュラーなことが多い1年でしたが、先輩職員の丁寧な指導もあり、結実対策や高温対策等の技術や知見を学ぶことができました。

4月からは2年目を迎え、新たな業務も増えてきますが、生産者の皆様に役立つ技術や情報を提供できるよう、日々の業務に精進してまいります。



庄内産地研究室 研究員 佐藤 怜