



NARO

# 平成27年度 第3回 農研機構 産学官連携交流セミナー

## 需要のフロンティア拡大へ

# 農研機構発おすすめ新品種

- 日時 平成28年3月9日(水) 13:00~15:50
- 会場 東京ドームシティ プリズムホール セミナー会場  
(案内図参照。JAグループ国産農畜産物商談会会場の奥。)
- 主催 農研機構

13:00~13:05 開会の挨拶

13:05~15:45 セミナー

13:05~ 食べ方いろいろ 超強力国産小麦「ゆめちから」  
~国産グルテンで食感改良、いつでも身近な食材に!  
長澤 幸一 (北海道農業研究センター 畑作基盤研究領域)

13:30~ メタボ改善や血糖値上昇抑制の機能性を有する大麦  
柳澤 貴司 (作物研究所 麦研究領域)

13:55~ 青果用サツマイモ新品種  
「あいこまち」・「からゆたか」の紹介  
片山 健二 (作物研究所 畑作物研究領域)  
----- 休憩 -----

14:30~ さまざまな用途の大豆新品種  
~豆腐、納豆から豆菓子まで~  
高橋 幹 (作物研究所 畑作物研究領域)

14:55~ 業務・加工用に向くお米の品種  
山口 誠之 (作物研究所 稲研究領域)

15:20~ イチゴを冷蔵コンテナによる船便輸送と  
新規開発包装資材を活用して低コストで輸出する  
曾根 一純 (九州沖縄農業研究センター 園芸研究領域)

15:45~15:50 農研機構の出展ブースのご案内、閉会

(時間は前後することがあります。)

■本交流セミナーでは、産業界・大学・地域の皆様に、  
農研機構の研究成果、および研究ポテンシャルを  
順次紹介しています。皆様のご来場をお待ち申し上げます。

### ◆会場のご案内図

JR水道橋駅より徒歩6分  
都営三田線水道橋駅より徒歩3分  
東京ドームシティ1階 プリズムホール

【東京ドームシティ プリズムホール内、平面図】

### セミナー会場



- ◆参加費 無料 (先着60名)
- ◆申込方法: 参加者の氏名、所属、役職、連絡先を  
E-Mail [joint\\_research@naro.affrc.go.jp](mailto:joint_research@naro.affrc.go.jp) までご連絡ください
- ◆問合せ先: 農研機構連携広報センター 産学官連携コーディネーター  
〒305-8517 茨城県つくば市観音台3-1-1  
TEL 029-838-7698 FAX 029-838-8982

※ プリズムホールで開催していますJA国産農畜産物商談会に農研機構も出展しております。  
JA商談会への来場申し込みは、別途「JAグループ 国産農畜産物商談会」事務局  
<http://ja-shoudankai.com/> が行っております。

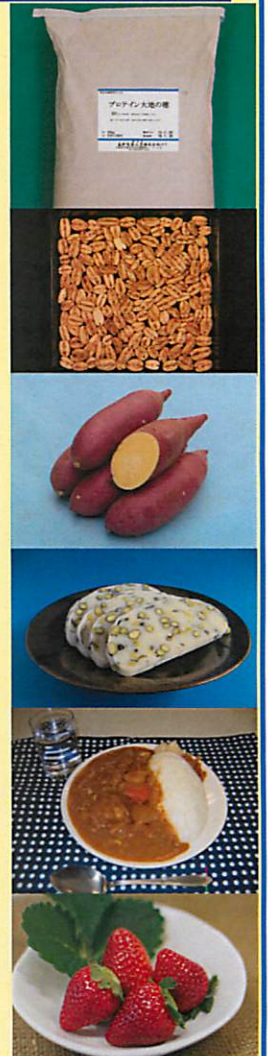


NARO

# 農研機構

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構

「農研機構」は国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構のコミュニケーションネームです



# セミナーの概要

**食べ方いろいろ 超強力の国産小麦「ゆめちから」**  
～国産グルテンで食感改良、いつでも身近な食材に！

長澤 幸一（北海道農業研究センター 畑作基盤研究領域）

「ゆめちから」のパン・中華麺につづき、外麦製品に負けない良質の「ゆめちから」グルテンが開発されました。麩質の強い特性を生かして、麺類、ソーセージ等の食感改良や、お麩の製造に使用でき、主食のみならずおかずに至るまで幅広い食品開発が可能です。

**メタボ改善や血糖値上昇抑制の機能性を有する大麦**

柳澤 貴司（作物研究所 麦研究領域）

大麦の食物繊維β-グルカンには内臓脂肪を減らしたり、低GI（血糖値上昇抑制効果）といった「機能性」が実証されています。特にβ-グルカンを多く含む「もち性」などの大麦品種とそれを使った研究の紹介をします。

**青果用サツマイモ新品種「あいこまち」・「からゆたか」の紹介**

片山 健二（作物研究所 畑作物研究領域）

「あいこまち」は、糖度が高く良食味の青果用品種で、肉質は中～やや粉質で調理後の黒変が少ないため、いも菓子類への加工にも適します。「からゆたか」は、いもの肥大が早く、多収の青果用品種で、いもの外観がよく、肉質はねっとりして焼きいもに適します。

**さまざまな用途の大豆新品種 ～豆腐、納豆から豆菓子まで～**

高橋 幹（作物研究所 畑作物研究領域）

農研機構が最近育成した大豆新品種を紹介します。納豆を始め、豆菓子、豆もち等に適する小粒黒大豆「くろこじろう」、南東北、北関東、北陸の広域で普及が進む豆腐向けの「里のほほえみ」、醤油用の「こがねさやか」などの特徴を概説します。

**業務・加工用に向くお米の品種**

山口 誠之（作物研究所 稲研究領域）

近年、業務・加工用米のニーズが高まっていることを受けて、農研機構で最近育成された多収でおいしい品種、様々な料理に向く品種、パンや麺に向く品種などを紹介します。あわせて26年度から始まった業務・加工用品種の開発プロジェクトの概要と今後の展望を説明します。

**イチゴを冷蔵コンテナによる船便輸送と**

**新規開発包装資材を活用して低コストで輸出する**

曾根 一純（九州沖縄研究センター 園芸研究領域）

イチゴの東南アジアへの船便による輸出は輸送コストの低コスト化の切り札として期待され、長期間の鮮度保持が課題となります。今回、MA包装と新型包装容器を活用した鮮度保持技術と冷蔵コンテナを用いた船便輸送を組み合わせた新たな輸出モデルを提示します。