

まるごとブランド・ニッポン 研究開発最前線

ビジネスチャンスを開く
新しい食材・健康機能性に富む新品種

まるごとブランド・ニッポン 研究開発最前線

ビジネスチャンスを開く
新しい食材・健康機能性に富む新品種

2006年(平成18年) 1月 20日 発行

編集・発行 独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構
〒305-8517 茨城県つくば市観音台3-1-1
TEL:029-838-8988(総合情報管理部 広報課)
FAX:029-838-8982
<http://www.naro.affrc.go.jp/>

印刷所 朝日印刷株式会社つくば支社
〒305-0046 茨城県つくば市東2-11-15
TEL:029-851-1188/FAX:029-856-5009



ブランド日本を試食する会2005食材の一部

平成18年1月



独立行政法人 農業・生物系特定産業技術研究機構

はじめに

独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構は、農業技術の開発等を担う研究機関です。作物、果樹、花き、野菜茶業、畜産草地、動物衛生の専門研究と北海道から九州・沖縄までの地域農業研究に対応する11の研究所、および民間研究を支援する生物系特定産業技術研究支援センターから構成されています。

農林水産省が提唱する「食と農の再生プラン」に沿って、研究機構では、平成14～17年度に、わが国の食糧自給率の向上と、食の安全と安心の確保のために、新鮮で美味しい「ブランド・ニッポン」農産物の提供を目指し、精力的に研究に取り組んできました。

本冊子で紹介する新品種や食材は、研究機構の研究開発から生まれた最新の成果の一部です。それぞれ、健康機能性や新しい調理・加工適性に富むもので、「ブランド・ニッポン」として育て甲斐があり、そしてビジネスチャンスの可能性を秘めた素晴らしい素材の数々と考えております。食に関心のある消費者、食品関連産業、生産者の皆さん方に、是非知って頂きたいと思い編集しました。各食材・品種についての注目すべき機能性、食材としての魅力、入手情報などを収録しております。

研究開発によって誕生したこれらの研究成果が、皆さん方の手によって、「ブランド・ニッポン」として育てられることを願っております。これらの素材に関心をもたれた方は、開発を担当した研究所にご連絡下さい。さらに詳しい情報をご提供いたします。

私たちは、わが国の食料自給率向上と食の安全と安心の確保のために、皆さんからのニーズを研究開発に生かすべく、今まで以上に努力して参りたいと考えております。

平成18年1月

独立行政法人農業・生物系特定産業技術研究機構
理事長 三輪 睿太郎

目 次

掲載情報の説明	4
---------	---

おこめ

さとじまん	～麦跡栽培でもコシヒカリ並の良食味～	5
おぼろづき	～粘りが強く、これまでの北海道米にない良食味を実現～	5
ミルクークイーン、ミルクープリンセス	～柔らかく、粘りが強く、美味しい低アミロース米～	6
シルキーパール	～加工適性が高く、もち臭が少ない低アミロース米～	7
LGCソフト	～低アミロースの低グルテリン米～	7
プリンセスサリー、サリークイーン	～エスニック料理に合い、柔らかく香りがあるバスマティ米～	8
あゆのひかり	～GABA含有量が一般品種の3倍前後の発芽玄米用糖質米～	9
はいみのり	～GABA含有量の高い巨大胚米～	9
初雫	～北海道初の酒造用米～	10
春陽	～低グルテリン米～	10
めばえもち	～巨大胚のもち米～	11
朝紫	～アントシアニンを多く含む紫黒米～	11
紅衣	～ポリフェノールを多く含む赤米～	12
ベニロマン	～倒伏に強い赤米品種～	12

麦類

あやひかり	～めんの食感に優れた低アミロース小麦～	13
タマイズミ	～醤油や中華めんなどに使える硬質小麦～	13
ふくさやか	～色が白くて美しい、めん・菓子用小麦～	14
ネバリゴシ	～食感の優れるめん用小麦～	14
ゆきちから	～パンづくりにも、ラーメン原料にも適した硬質小麦～	15
キタノカオリ	～北海道向け本格的パン用秋まき小麦～	15
ニシノカオリ	～暖地・温暖地で初のパン用硬質小麦～	16
ミナミノカオリ	～製パン適性が向上した小麦～	16
さやかぜ	～押麦用、麦茶用の大麦～	17
イチバンボシ	～香川県産裸麦、JA香川の「ほんまもん麦茶」に採用～	17
ダイシモチ	～押し麦（もち麦）～	18
マンネンボシ	～愛媛県産裸麦、麦焼酎「百点まんてん」に採用～	18
ニシノホシ	～純国産麦焼酎の醸造用二条大麦～	19

大豆

エルスター	～青臭みのない大豆～	20
キヨミドリ	～風味豊かな豆腐が作れる大豆品種～	20
青丸くん	～種子が中まで緑で、きれいな緑色加工品ができる大豆品種～	21
すずかおり	～栽培しやすい納豆用の極小粒大豆品種～	21
ふくいぶき	～耐病虫性、多収の大豆品種～	22
きぬさやか	～青臭みやえぐ味が少なく豆乳に好適な大豆品種～	22

雑穀

とよむすめ	～ルチンが多く、風味・食感に優れるそば～	23
キタワセソバ	～北海道産そばのシェア9割～	23
北海T8号	～ルチンを普通そばの数十倍含むダッタンそば～	24
ごまぞう	～リグナン含有量の多いゴマ品種～	24
はとゆたか	～東北地方向けの多収はとむぎ～	25
ニューアステカ	～短茎・早生で栽培しやすい子実用アマランサス～	25

いも類

インカのめざめ	～栗のような風味あふれる黄色のジャガイモ～	26
スタールビー	～赤皮黄肉のジャガイモ～	26
インカレッド、インカパープル	～スナック菓子、洋菓子など用途が多い紫色のジャガイモ～	27
キタムラサキ	～新しいカラフルポテト～	28
クイックスイート	～短時間の電子レンジ調理でおいしい～	28
パープルスイートロード	～アントシアニンを多量に含む、おいしいサツマイモ～	29
アヤコマチ	～β-カロテンを含むカラフルな総菜用食材～	29

アヤムラサキ	～幅広い加工適性をもった初の高アントシアニン加工用サツマイモ～	30
	～赤ワイン風醸造酒「おいものお酒」～	30
	～飲用酢～	30
ムラサキマサリ	～「アヤムラサキ」の栽培特性や収量性を改善した加工用サツマイモ～	31
べにまさり	～甘くて肉質がなめらかな新タイプの青果用サツマイモ～	31
ジェイレッド	～低でん粉でジュース用に適し、味噌やドレッシングにも利用可能～	32
タマオトメ	～濃黄肉色を生かした蒸切干用（干しいも）のほかペーストにも利用可能～	32
オキコガネ	～低糖で淡白な味を生かした調理加工用サツマイモ～	33
コナホマレ	～高でん粉・多収ででん粉用や焼酎原料に適する～	33

果樹

太秋（たいしゅう）	～大果で果肉が軟らかいジューシーな甘柿～	34
早秋（そうしゅう）	～極早生でジューシーな甘柿～	34
マルドリミカン	～糖度12度以上、酸度1.1%以下でおいしい～	35
せとか	～綺麗で食べやすく、甘くて美味しい中生カンキツ～	35
さんたろう	～濃赤色に着色して外観良好な生食・加工兼用のリンゴ品種～	36
あきづき	～やや晩生で今までにない美味しさのニホンナシ～	36
筑波	～日本で最も多く生産されるニホングリ～	37

野菜

トヨヒラ	～サラダ用タマネギ～	37
にたきこま	～シェフも絶賛、加熱調理に最適なクッキングトマト～	38
平張型傾斜ハウスと養液供給技術でつくったトマト		38
種なしスイカ	～新技術で種なしに～	39
アールス輝	～減農薬が可能で高品質なメロン～	39
デコルージュ	～粒ぞろい、色鮮やかな四季成り性イチゴ～	40
なつあかり	～おいしい四季成り性イチゴ～	40
さちのか	～日持ちが良く、甘味とほどよい酸味のイチゴ～	41
サラダオカメ	～甘くて美味しいヤーコン～	41
アンデスの雪	～色白で貯蔵性の良いヤーコン～	41

畜産物

稲発酵粗飼料 を給与して生産された 牛肉		42
たんぼ発霜降り牛肉第1号（黒毛和種）		43
ガンジーアイスマルク	～稲発酵粗飼料給与のガンジー牛乳からできた～	43
稲からバター		44
トップ・バター	～南国サトウキビの贈り物～	44
ハーブ牛乳	～牛乳が苦手な人もOK～	44
γ-アミノ酪酸（GABA）含有チーズ		45
ソフトタイプチーズ	～マイルドで爽やかな風味～	45
ドリンクヨーグルト		45
チーズホエードリンクヨーグルト	～飲み口爽やか～	45

お茶・その他

べにふうき	～メチル化カテキンが豊富な茶品種～	46
べにほまれ	～濃厚な味と濃紅色の本格国産紅茶～	46
キラリボシ	～ダブルロー品質（無エルシン酸で低グルコシノレート）のなたね～	47
ななしきぶ	～温暖地向けの無エルシン酸なたね～	47
ほぐし効果のあるジャガイモ抽出物		48

「ブランド・ニッポンを試食する会」

ブランド・ニッポンを試食する会2002		50
ブランド・ニッポンを試食する会2003		51
ブランド・ニッポンを試食する会2004		19, 52
ブランド・ニッポンを試食する会2005		48, 53

命名登録品種一覧

命名登録品種一覧		54
-----------------	--	----

食品関連特許

食品関連特許		57
---------------	--	----

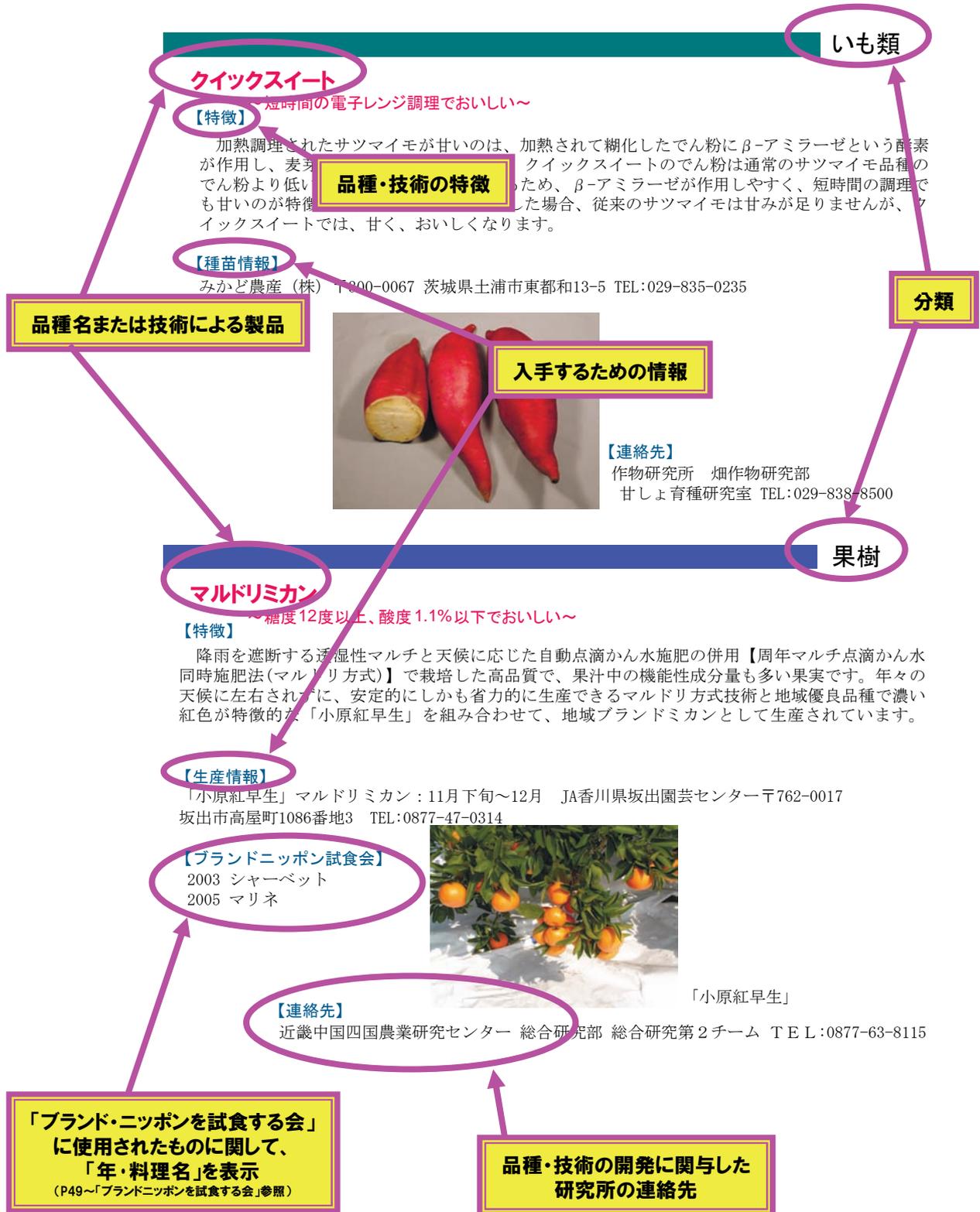
索引

索引		60
-----------	--	----

農業・生物系特定産業技術研究機構の組織構成

農業・生物系特定産業技術研究機構の組織構成		61
------------------------------	--	----

掲載情報の説明



さとじまん

～麦跡栽培でもコシヒカリ並の良食味～

【特徴】

一般飯米用の良食味品種で、食材としてはコシヒカリと同等の食味の米です。粒は大きいですが柔らかく、炊飯時の水加減はコシヒカリと同等で、特段の水分調整は必要ありません。

【生産情報】

奨励品種として神奈川県で生産されています。

問い合わせ先: 全農神奈川県本部農産部農産販売二課 TEL:0453-53-1744



【連絡先】

作物研究所 稲研究部 稲育種研究室 TEL:029-838-8950

おぼろづき

～粘りが強く、これまでの北海道米にない良食味を実現～

【特徴】

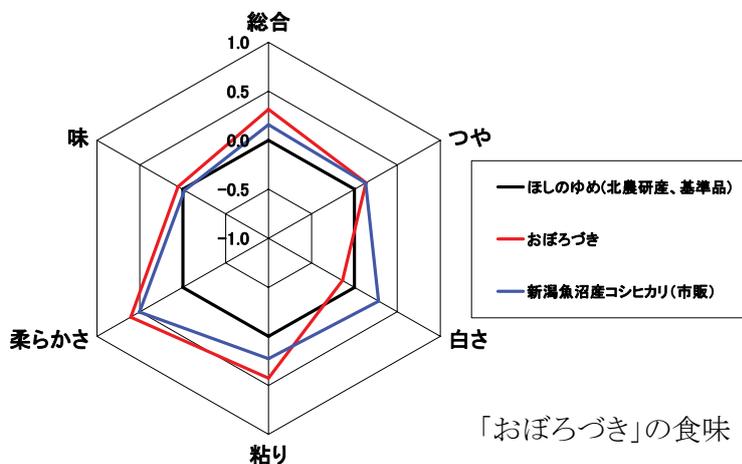
これまでの北海道米の欠点であった粘りの弱さを改善した良食味米です。炊飯米の粘りに関係するデンプン中アミロースの量が少ない品種ですが、ブレンド用として利用される低アミロース米ほど粘りやもち臭が強くない単品利用に適します。単品での食味試験では新潟魚沼産「コシヒカリ」に近い評価が得られています。

【種苗情報】

新しい品種なので、試験栽培を行っている段階です。詳しくは、北海道農業研究センター稲育種研究室にお問い合わせください。

【ブランドニッポン試食会】

2005 ポワレ



【連絡先】

北海道農業研究センター 作物開発部 稲育種研究室 TEL:011-857-9311

ミルククイーン

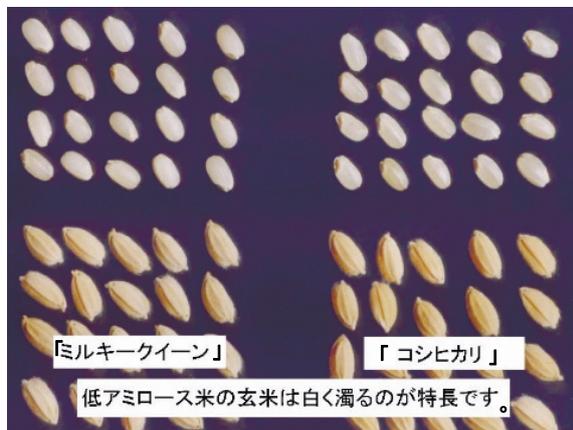
～柔らかく、粘りが強く、美味しい低アミロース米～

【特徴】

アミロース含量が10%程度(コシヒカリは18%程度)で、米はやや白濁することが多い。低アミロース米としてはアミロース含量の変動が少なく、炊飯米はコシヒカリより粘り・つやが優ります。でん粉の老化が少なく冷めても硬くなりにくい。ややもち臭を感じる場合もあります。単品で炊飯する場合の水加減は、産地・好みにもよりますが、コシヒカリより5～10%少なめが良いようです。ブレンド用としても適します。

【生産情報】

東北から九州まで広く生産されています。大きな産地としては茨城県の稲敷市などがあります。デパートや米穀店で購入可能です。Webサイトでも情報多い。



ミルクプリンセス

【特徴】

アミロース含量が10%程度(コシヒカリは18%程度)で、米の特性はミルククイーンとほぼ同等です。産地の影響もあるがミルククイーンと比較して粘りがやや少ない傾向があります。

【生産情報】

主な産地は、福島県および茨城県、埼玉県などです。入手についてはWebサイト等を参照して下さい。

【ブランドニッポン試食会】

2004 デザート



【連絡先】

作物研究所 稲研究部 稲育種研究室 TEL:029-838-8950

シルキーパール

～加工適性が高く、もち臭が少ない低アミロース米～

【特徴】

東北地域向けの低アミロース米で、よく粘り、つやつやして軟らかくおいしいご飯になります。冷めても硬くなりにくく、弁当やおにぎりなどに最適です。また、様々な加工米飯にも向いています。実る時期の気温が高いとアミロースが少なくなり、米はもち米のように白くなりますが、ご飯のもち臭の発生は少ないので、おいしく食べることができます。

【種苗情報】

種子:彩の国粳種生産組合 TEL:0494-21-4315



「シルキーパール」

「ひとめぼれ」

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

LGCソフト

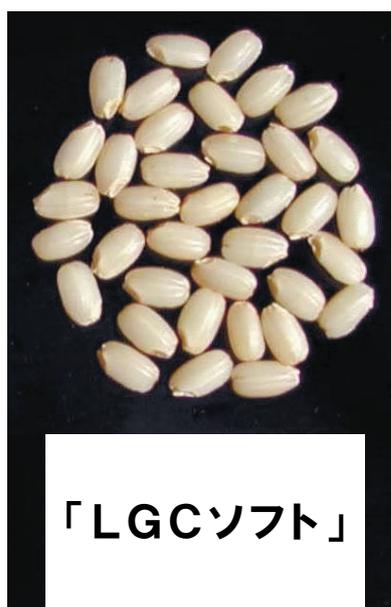
～低アミロースの低グルテリン米～

【特徴】

グルテリンが少なく、低アミロースでご飯の粘りが強く食味が良好です。

【生産情報】

埼玉県で認定品種に採用。



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 作物開発部 稲育種研究室 TEL:084-923-5346

プリンセスサリー

～エスニック料理に合い、柔らかく香りがあるバスマティ米～

【特徴】

玄米は細長くインド型品種の特徴を持ち、独特の香りを有する香り米のうるち品種です。炊飯米の特性は、右記「サリークイーン」とほぼ同等です。出穂が「サリークイーン」より8日早く、また「サリークイーン」より多収で、短稈であり、栽培しやすい特性を持ちます。

サリークイーン

【特徴】

玄米は細長くインド型品種の特徴を持ち、独特の香りを有する香り米のうるち品種です。炊飯すると米粒の縦方向への膨張が大きい。炊飯米は一般的なインド型品種と異なり軟らかい。加えて、粘りが少なく、カレーライス、ピラフに適します。インドやパキスタンで他の米よりも高価格で取引されるバスマティ米の特徴を持ちながら、日本での栽培が可能な品種です。

【種苗情報】

生産量は少ないが、種子は、彩の国籾種生産組合(TEL: 0494-21-4315)で入手可能です。



「プリンセスサリー」 「サリークイーン」 「日本晴」

【連絡先】

作物研究所 稲研究部 多用途稲育種研究室 TEL:029-838-8808

あゆのひかり

～GABA含有量が一般品種の3倍前後の発芽玄米用糖質米～

【特徴】

「あゆのひかり」は寒冷地南部では中生に属する糖質米品種です。発芽玄米の乾物重量当たりのγ-アミノ酪酸(GABA)含量が一般品種の3倍前後で、水溶性多糖を30%蓄積します。高いGABA含量を生かした発芽玄米および発芽玄米を利用したおにぎり、おはぎ等の機能性食品としての利用が考えられます。

穂発芽が生じやすく、また、粒厚が薄く着色米の選別が困難なため、出穂後30日を目途の早刈りを励行する必要があります。



「あゆのひかり」

「コシヒカリ」

【連絡先】

中央農業総合研究センター 北陸地域基盤研究部 稲育種研究室 TEL:025-526-3239

はいみのり

～GABA含有量の高い巨大胚米～

【特徴】

「はいみのり」は巨大胚米として世界で最初に育成された品種です。玄米を水に浸漬することにより胚芽内にはγ-アミノ酪酸(GABA)が蓄積されますが、胚芽の大きさが通常の商品より3倍程度大きい「はいみのり」ではGABAの蓄積も3倍程度多く、発芽玄米等で食されています。

【ブランドニッポン試食会】

- 2002 川鱒料理
- 2003 玄米リゾット



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 作物開発部 稲育種研究室 TEL:084-923-5346

おこめ

初雫

～北海道初の酒造用米～

【特徴】

これまでは北海道で栽培できる酒造好適米品種がなく、原材料は道外産米にほとんど頼っていました。「初雫」は北海道で初めての酒米用品種です。やや大粒で精米の蛋白質含量が一般の米より低く、日本酒の原料として適しています。また冷害にとっても強く、収量も多いため、北海道での安定生産に有利です。「初雫」を使うと、アミノ酸度が低く、淡麗で辛口のおいしい酒ができます。

【製品情報】

「初雫」を使用した清酒は、
小林酒造株式会社
北海道夕張郡栗山町錦3丁目109番地
(TEL:0123-72-1001)が発売しています。



「初雫」で作ったお酒

【連絡先】

北海道農業研究センター 作物開発部 稲育種研究室 TEL:011-857-9311

春陽

～低グルテリン米～

【特徴】

お米の蛋白質の一つである水溶性のグルテリンを、一般品種の約3分の1まで減らした品種です。酒米として用いると、麴菌が分解できる水溶性の蛋白質が少ないため、雑味の原因となるアミノ酸の量が少ないお酒ができます。70%精白の「春陽」を用いて醸造すると、お酒の雑味の原因となるアミノ酸度が、40%精白の一般酒造好適米を用いて醸造した大吟醸酒なみに低く、淡麗で、すっきりした口当たりの清酒になります。アルコール度数も低めです。高度精白を行わなくてもアミノ酸度を下げられる酒造用米としての用途拡大が期待されます。

【製品情報】

問い合わせ先:原酒造株式会社 TEL:0257-23-6221、FAX:0257-20-1032

【ブランドニッポン試食会】

2005 カクテル



【連絡先】

中央農業総合研究センター 北陸地域基盤研究部 稲育種研究室 TEL:FAX:025-526-3239

めばえもち

～巨大胚のもち米～

【特徴】

「めばえもち」は、胚芽の部分が通常品種の3倍もある巨大胚のもち品種です。γ-アミノ酪酸(GABA)が一般品種の2～3倍量含まれます。

【製品情報】

長野県松本市梓川(あずさがわ)地区では、地域おこしの一環として、特産物づくりと住民の健康維持のために、発芽玄米もちの生産と販売に取り組んでいます。問い合わせ先は、梓夢工房加工組合さくら TEL&FAX:0263-78-6183まで。

【ブランドニッポン試食会】

2003 パン



「めばえもち」

「コシヒカリ」

【連絡先】

中央農業総合研究センター 北陸地域基盤研究部 稲育種研究室 TEL&FAX:025-526-3239

朝紫

～アントシアニンを多く含む紫黒米～

【特徴】

紫色の色素アントシアニン(ポリフェノールの一種)のほか、食物繊維、ミネラル、ビタミンなどを多く含んでいます。玄米のままか、皮が残る程度に搗精した「朝紫」を一般のもち米に5～10%混ぜて炊くと、赤飯になります。赤酒、めん、おかゆなどの加工品も作られています。

【製品情報】

玄米:(有)東雲(しののめ)農園

TEL:0185-55-3711 <http://www.shirakami.or.jp/~sinonome/>



「朝紫」の加工品

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

おこめ

紅衣

～ポリフェノールを多く含む赤米～

【特徴】

ポリフェノールの一種のプロアントシアニジンが一般の米に比べて格段に多く、食物繊維、ミネラル、ビタミンなどを豊富に含んでいます。「紅衣」を使った醸造酒(赤酒)も作られており、桜色であっさりしたワインのような口当たりのお酒です。

【製品情報】

玄米:(有)東雲(しのめ)農園

TEL:0185-55-3711 <http://www.shirakami.or.jp/~sinonome/>

醸造酒:花泉古代稲生産組合

TEL&FAX:0191-82-3429 赤酒「紅の泉(くれないのいずみ)」500ml、1,500円



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

ベニロマン

～倒伏に強い赤米品種～

【特徴】

極長稈で倒れやすい在来品種の「対馬赤米」を短稈化した赤米うるち品種です。赤飯や赤酒などに利用できる他、その穂は赤色の長いのが美しく観賞用や穂をドライフラワーとしても利用できます。「ベニロマン」の抽出物にはプロアントシアニジンが多く含まれています。

【製品情報】

赤米「ベニロマン」で赤く着色された日本酒が販売されています。

製造元:野田酒造(<http://www.fukuoka-sake.org/nihonnsyu/link-kura/noda/noda.html>)

【ブランドニッポン試食会】

2004 グラニテ



粳

玄米

【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

あやひかり

～めんの食感に優れた低アミロース小麦～

【特徴】

「関東107号」の低アミロース性を導入した、早生多収で赤さび病に強く、製粉性が良い小麦品種です。低アミロースであるため、うどんにしたときの食感(粘弾性となめらかさ)が優れます。

【生産・製品情報】

埼玉県、三重県で生産。埼玉県の製粉会社から小麦粉が入手可能です。また、乾麺や伊勢うどんなどの加工品もあります。乾麺「もちもちおいしいおうどん」(有)三上製麺 TEL:042-992-2559



【連絡先】

作物研究所 麦類研究部 小麦育種研究室 TEL:029-838-7497

タマイズミ

～醤油や中華めんなどに使える硬質小麦～

【特徴】

これまで関東東海地域ではほとんど栽培がなかった硬質小麦品種です。穀粒の蛋白質含量が高く、醤油原料用に用いられます。また、白粒種であり、小麦粉にして中華麺として使うこともできます。

【生産・製品情報】

栃木県、岐阜県、三重県で生産。三重県の製粉会社から小麦粉が入手可能です。



【連絡先】

作物研究所 稲研究部 稲育種研究室 TEL:029-838-8950

麦類

ふくさやか

～色が白くて美しい、めん・菓子用小麦～

【特徴】

麺(うどん、ひやむぎ、そうめん)にしたときの色が白くて美しく、適度な粘弾性があり、風味が優れます。

【生産・製品情報】

滋賀県で栽培され、前田産業株式会社で製粉されています。



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 作物開発部 小麦育種研究室 TEL:084-923-5347

ネバリゴシ

～食感の優れるめん用小麦～

【特徴】

早生で収量性が高い東北地域向けの品種です。小麦粉はでん粉中に占めるアミロースの割合が従来品種より4.5～6%低い特性を持ち、食感(粘弾性やなめらかさ)の優れるうどん等を作ることができます。最近、スポンジケーキなど菓子用粉としても注目されています。

【生産・製品情報】

青森県、岩手県、秋田県、山形県で栽培。特に青森県での栽培が多い。小麦粉は東日本産業(TEL:019-676-4141)、府金製粉(TEL:0195-65-2226)、菅原製粉製麺工場(TEL:0195-27-2815)で取り扱っています。



「ネバリゴシ」を使った冷麺

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

ゆきちから

～パンづくりにも、ラーメン原料にも適した硬質小麦～

【特徴】

早生で耐寒雪性、耐病性が強く、東北地域の気候によく適したパン用品種です。色の白い粒度の粗い硬質粉で、従来から東北でパン用として利用されてきた「ナンプコムギ」より、パン生地がべとつかず、製パン適性に優れます。また、中華めん原料としても期待でき、すでに喜多方ラーメン等への利用が始まっています。

【生産・製品情報】

岩手県、宮城県、福島県で栽培。小麦粉は東日本産業(TEL:019-676-4141)、府金製粉(TEL:0195-65-2226)、菅原製粉製麺工場(TEL:0195-27-2815)、以上3社は岩手県産、阿部製粉(TEL:024-958-4157、宮城・福島県産)で取り扱っています。

【ブランドニッポン試食会】

2003 パン
2004 パン



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

キタノカオリ

～北海道向け本格的パン用秋まき小麦～

【特徴】

北海道で栽培されている小麦の9割がめん用の秋まき小麦「ホクシン」で、次いで多いのがパン用の春まき小麦「春よ恋」です。「ホクシン」はやや生産過剰であるのに対し、パン用需要が高い春まき小麦は、収量が不安定なため、需要に対し生産量が不足していました。そこで、開発されたパン用で、なおかつ収量が安定した秋まき小麦品種です。

強力粉、準強力粉として、中華めん用にも利用できます。

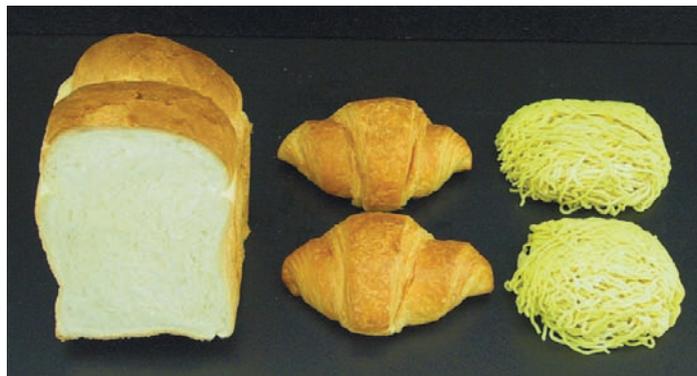
【生産・製品情報】

北海道で、平成16年秋約1,000ha作付けされました。

製粉メーカー:江別製粉(株) 〒067-0003 北海道江別市緑町東3丁目91番地 TEL:011-383-2311

【ブランドニッポン試食会】

2002 パン
2003 クーリ, パン
2004 パン
2005 パン



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 麦育種研究室 TEL:0155-62-9210

麦類

ニシノカオリ

～暖地・温暖地で初のパン用硬質小麦～

【特徴】

「ニシノカオリ」の小麦粉は、準強力粉に属しますが、外国産に比べて特有の甘みと香りを持ったパン(食パン、ロールパン、揚げパン)ができます。また、ラーメンや醤油製造用にも適します。

【生産情報】

三重、京都、山口、佐賀、熊本、大分の各府県で奨励品種として栽培されています。

【ブランドニッポン試食会】

2002 パン

2003 パン



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

ミナミノカオリ

～製パン適性が向上した小麦～

【特徴】

西南暖地向きパン用小麦で、食パンにした時の膨らみが「ニシノカオリ」より向上しました。また、蛋白質含量が高いため、醤油原料用にも使えます。

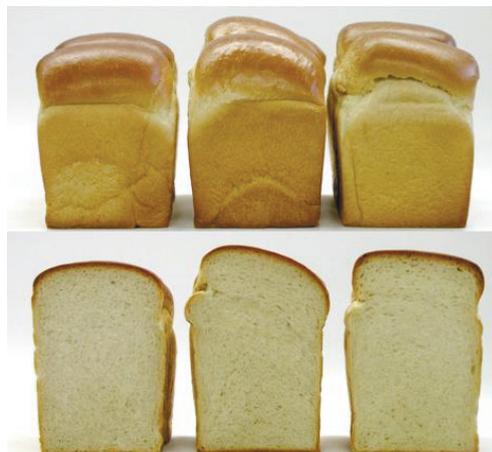
【生産情報】

広島、福岡、熊本、大分の各県で奨励品種として栽培されています。

【ブランドニッポン試食会】

2004 パン

2005 パン



上段:外観、下段:断面

左から「ニシノカオリ」、「ミナミノカオリ」、市販粉製

【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

さやかぜ

～押麦用、麦茶用の大麦～

【特徴】

大麦は精白米の約20倍の食物繊維を含み、水溶性食物繊維(β-グルカン)と不溶性食物繊維のバランスが良いという特徴を持っています。また麦茶はノンカフェインで、乳幼児から安心して飲める健康飲料です。

「さやかぜ」は、軟質・高白度なので食用(押麦)に向き、整粒歩合が高く粒揃いが良いため麦茶用にも向く品種です。またオオムギ縮萎縮病に極強、耐倒伏性に優れた多収品種で、安定した供給が期待できます。

【生産情報】

群馬県で2005年産:34ha作付



精麦粒

麦茶粒

【連絡先】

作物研究所 企画調整室 TEL:029-838-8880

イチバンボン

～香川県産裸麦、JA香川の「ほんまもん麦茶」に採用～

【特徴】

精麦品質は搗精時間が短く、搗精白度が高く優れることから精麦業者および加工業者から高い評価が得られています。

【製品情報】

市販されています。JA香川県 組織運営本部・広報室 広報課まで。
〒760-0023 香川県高松市寿町1-3-6 TEL:087-825-1233

【ブランドニッポン試食会】

2003 カクテル
2005 カクテル



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 作物開発部 裸麦育種研究室 TEL:0877-63-8126

麦類

ダイシモチ

～押し麦(もち麦)～

【特徴】

もち性で、粒に紫色(アントシアン)が着色します。裸麦は小麦や米と比べて食物繊維の中でもβ-グルカン含量が多いことが特徴ですが、「ダイシモチ」は通常の裸麦に比べ約1.5倍の含量です。

もち麦は粘りがあるために麦飯にした際の食味評価が良好です。

【製品情報】

(株)後藤商店 〒790-0932 愛媛県松山市東石井4丁目17-25 TEL:089-956-1111

【ブランドニッポン試食会】

2005 パテ、パン



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 作物開発部 裸麦育種研究室 TEL:0877-63-8126

マンネンボシ

～愛媛県産裸麦、麦焼酎「百点まんてん」に採用～

【特徴】

整粒歩合が高く、屑麦が少ない、粒揃いが良いなどの優れた特徴があります。

【製品情報】

桜うづまき酒造 TEL:089-992-1011

媛囃子酒造 TEL:0894-82-0008



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 作物開発部 裸麦育種研究室 TEL:0877-63-8126

ニシノホシ

～純国産麦焼酎の醸造用二条大麦～

【特徴】

九州などの暖地での栽培に適します。短稈穂数型なので、安定・多収の作り易い品種です。焼酎醸造適性に必要なでん粉含有率、総合力価などに優れています。「ニシノホシ」の焼酎は独特の柔らかな風味となめらかな味わいを持っており、食前酒にストレートで、またオンザロックでも大変美味しく召し上がれます。

【製品情報】

大麦100%の本格焼酎「西の星」は、大分県下で栽培された地元産「ニシノホシ」を原料として、三和酒類(株)から製造・販売されています。

製造元:三和酒類(株) 〒879-0495 大分県宇佐市山本2231番地の1 TEL:0978-32-1431

【ブランドニッポン試食会】

- 2002 カクテル
- 2003 カクテル
- 2004 カクテル



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

ブランド・ニッポンを試食する会2004 食材

2004年12月3日



大豆

エルスター

～青臭みのない大豆～

【特徴】

青臭みの発生原因となる酵素リポキシゲナーゼを完全に欠失しています。青臭みがないため、豆乳や他の食材と組み合わせた様々な調理や加工食品の製造が可能です。「エルスター」に特殊加熱処理を施し、嫌な臭いを全く発生しないパウダーが開発・販売されています。

【生産・製品情報】

佐賀県、愛知県、大分県等で約500ha作付けされています。

「エルスター」を使った製品

- ・商品名「大豆まるごと粉末」:リバテープ製薬株式会社
(TEL:0120-199-189, <http://www.libatape.co.jp/>)
- ・商品名「ビゴレ」:セーフテック・インターナショナル株式会社
(TEL:046-244-1311, <http://www.safe-tech.co.jp/>)
- ・商品名「こつとり豆乳」:有限会社大地の実
(TEL:0978-34-3860, <http://www15.ocn.ne.jp/~daichi/index.html>)

【ブランドニッポン試食会】

- 2003 キッシュ
- 2004 ポワレ
- 2005 デザート



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

キヨミドリ

～風味豊かな豆腐が作れる大豆品種～

【特徴】

成熟後も子実の種皮および子葉が濃い緑色をした青豆です。子実の緑色を活かした豆腐原料などとして利用できます。

【生産情報】

宮崎県を中心に約50ha作付けされています。

【ブランドニッポン試食会】

- 2004 パン



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

青丸くん

～種子が中まで緑で、きれいな緑色加工品ができる大豆品種～

【特徴】

子実の中粒、種皮と子葉が緑で、きれいな緑色の豆腐や豆乳、きな粉の製造が可能です。早熟で耐倒伏性が強く、また、裂莢しにくいので機械収穫も容易です。

【生産情報】

岩手県の奨励品種で、平成16年の作付け面積は56haです。



「青丸くん」

岩手県の枝豆用品種

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

すずかおり

～栽培しやすい納豆用の極小粒大豆品種～

【特徴】

熟期は中生で、モザイクウイルスに強く倒伏しにくいなど、栽培特性が優れています。子実は極小粒で、裂皮は少なく、納豆加工適性は良好です。

【生産情報】

山形県の認定品種で、普及見込み面積は100haです。



「すずかおり」の試作納豆

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

大豆

ふくいぶき

～耐病虫性、多収の大豆品種～

【特徴】

イソフラボンを多く含み、豆腐加工適性も良好です。熟期は中生の晩、子実の中粒で、モザイクウイルスやシストセンチュウに強く、かつ収量性も優れています。

【生産情報】

福島県の奨励品種で、平成16年の作付け面積は92haです。



「ふくいぶき」を使用したデザートを試作品

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

きぬさやか

～青臭みやえぐ味が少なく豆乳に好適な大豆品種～

【特徴】

青臭みの発生原因となる酵素リポキシゲナーゼと、強いえぐ味を呈するグループAアセチルサポニンをもくした大豆です。そのため、豆乳は飲みやすく、すっきりした味わいです。食味について新規性に富む加工品の製造が期待できます。熟期はやや晩生、子実の中粒で、モザイクウイルスに強く、栽培適地は東北南部です。

【生産情報】

平成17年育成の新品種なので、これから種子の増殖が始まります(普及見込み面積300ha)。

【ブランドニッポン試食会】

2005 縄文焼き



「きぬさやか」の試作豆乳

市販品

【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

とよむすめ

～ルチンが多く、風味・食感に優れるそば～

【特徴】

従来品種の「信濃1号」よりもルチン(ポリフェノールの一種)が40%多く含まれています。そばにはルチン以外にもポリフェノール類が多く含まれています。食味は良好で、「常陸秋そば」と同程度に良好です。草丈は長いが倒伏に強く、多収で、東北南部から中国地方の秋そばに適し、広い地域で栽培が可能です。

【種苗情報】

現在、北海道、新潟県、島根県、広島県で種子の増殖を行っています。



【連絡先】

中央農業総合研究センター 北陸水田利用部 畑作物育種研究室 TEL:025-526-3246

キタワセソバ

～北海道産そばのシェア9割～

【特徴】

国産そばの代名詞、北海道産そばの9割を占めるのが、この「キタワセソバ」です。風味、味、食感、外観品質に優れ、そばブームの牽引役を果たしました。品種登録の登録期間が17年8月で満了となりました。18年からは外国産の「キタワセソバ」も出回る事が予想されます。

【生産情報】

生産地は全道一円です。一般栽培用の種子の販売はそばを扱う道内の主要JAにて実施しています。

【ブランドニッポン試食会】

2003 ヌイユ



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 遺伝資源利用研究室 TEL:0155-62-9273

北海T8号

～ルチンを普通そばの数十倍含むダツタンそば～

【特徴】

ルチン(ポリフェノールの一種)が、普通のそばの数十倍含まれています。普通のそば粉と同様に、麺、そばがき、パスタ、クレープなど様々な料理に利用できます。

【種苗・製品情報】

北海道農業研究センター紋別試験地において育種家種子の増殖を実施しています。一般栽培用種子の増殖・販売は、北海道種苗協同組合(TEL:011-717-0089)まで。

【ブランドニッポン試食会】

2004 カクテル



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 遺伝資源利用研究室 TEL:0155-62-9273

ごまぞう

～リグナン含有量の多いゴマ品種～

【特徴】

ゴマ種子には、リグナン類と呼ばれる微量成分が含まれています。栽培特性に優れるとともに、ゴマの機能性をアピールできる品種による国産ゴマ栽培の復興を目指して、リグナン含有量の多い「ごまぞう」を育成しました。

【製品情報】

業者向け販売(オフィス・イゾー 東京都あきるの市草花1501-4)やインターネット販売、通信販売(和田萬商店 TEL:06-6364-4387 ほか数社)。

【ブランドニッポン試食会】

- 2003 パン
- 2004 シブースト
- 2005 パン



【連絡先】

作物研究所 企画調整室 TEL:029-838-8880

はとゆたか

～東北地方向けの多収はとむぎ～

【特徴】

成熟期がやや早生なため東北地方に適し、栽培の多い「はとじろう」よりも多収です。お茶加工適性に優れ、焙煎粒の外観が良好です。草丈は「はとじろう」並の短稈なので収穫は容易ですが、葉枯病にやや弱い傾向があります。岩手県と宮城県内で栽培予定です。

【種苗情報】

生産:現在種子を増殖中です。

入手(種子):(財)農産業奨励振興会(TEL:03-3434-7401)。

製品はまだ販売されていません。



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

ニューアステカ

～短茎・早生で栽培しやすい子実用アマランサス～

【特徴】

子実用アマランサスは、中南米で数千年前から利用されていた偽穀類です。米麦に比べて蛋白質、ミネラル、脂質などに富み、必須アミノ酸であるリジンの含有量が多い、栄養的に優れた新食材として注目されています。わが国では、20年前頃からメキシコ原産の系統が栽培されてきましたが、2mを越える草丈での収穫作業は大変困難でした。「ニューアステカ」は台風シーズン前の収穫が可能で、倒伏しにくく収穫の容易な短茎品種です。

【製品情報】

岩手県内の雑穀販売会社などで入手できます。

【ブランドニッポン試食会】

2002 ムース



【連絡先】

作物研究所 企画調整室 TEL:029-838-8880

いも類

インカのみざめ

～栗のような風味あふれる黄色のジャガイモ～

【特徴】

ゼアキサンチン(カロテノイドの仲間)を、約 $5\mu\text{g}$ (生いも1g当たり)含有し、濃黄肉色をしていますので、黄色を生かした食材として利用できます。また、通常のジャガイモより肉質のきめが細かく、栗(ナッツ)のような風味が特徴です。2～4℃の低温で貯蔵すると、一般のジャガイモでは還元糖が増加しますが、「インカのみざめ」ではショ糖が約15mg(生いも1g当たり)まで増加し、明らかな甘みを感じます。

【生産・製品情報】

生産地:北海道のJA幕別町(十勝)とJA栗山町(空知)。

主な扱い業者:和田製糖(株)TEL:03-3666-0036, FAX:03-3639-5200、

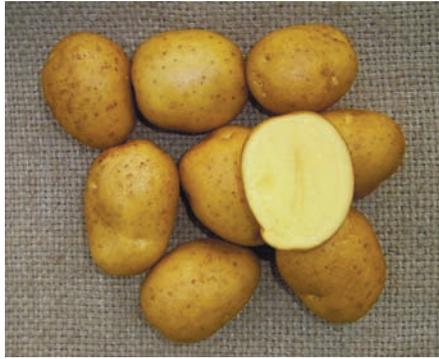
(株)ジャパンポテト TEL:03-5541-5335, FAX:03-5541-5364

【ブランドニッポン試食会】

2002 ピューレ

2003 ロースト

2004 スープ



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 ばれいしょ育種研究室 TEL:0155-62-9272

スタールビー

～赤皮黄肉のジャガイモ～

【特徴】

赤い皮がかわいらしく、黄色い肉色が食欲をそそる魅力あふれる新品種です。家庭菜園などで従来から栽培されていた赤皮黄肉の品種に比べ、いもの休眠期間が長いので貯蔵性が良く、ジャガイモシストセンチュウに抵抗性を持っています。従来品種に比べ洋風料理に向き、皮ごとソテーすると赤皮を生かした調理が楽しめます。また、ポテトサラダやフライドポテトにも向きます。

【生産・種苗情報】

生産地:北海道のJA大樹町(十勝)。

主な扱い業者:雪印種苗(株)畑作園芸本部TEL:043-241-7733, FAX:043-238-1383

【ブランドニッポン試食会】

2005 縄文焼き



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 ばれいしょ育種研究室 TEL:0155-62-9272

インカレッド

～スナック菓子、洋菓子など用途が多い紫色のジャガイモ～

【特徴】

アントシアニン色素を約2mg(生いも1g当たり)含有し、赤色の肉色をしていますので、赤色を生かした食材として利用できます。でん粉の含有量が少ないので、水煮しても煮くずれせず、味が淡泊です。ポテトチップに加工すると、鮮やかな赤色のチップが出来上がります。

【生産・製品情報】

生産地:両品種とも北海道のJA幕別町(十勝)、鹿児島県徳之島。

主な扱い業者:和田製糖(株)、TEL:03-3666-0036, FAX:03-3639-5200

インカパープル

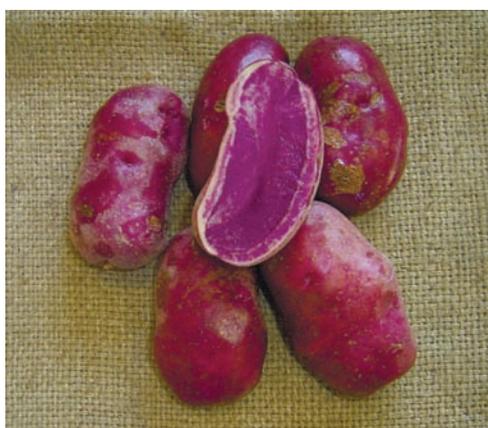
【特徴】

アントシアニン色素を約2mg(生いも1g当たり)含有し、紫色の肉色をしていますので、紫色を生かした食材として利用できます。でん粉の含有量が多いので、水煮すると激しく煮くずれしますが、蒸すと粘りの多い肉質となります。ポテトチップに加工すると、鮮やかな紫色のチップが出来上がります。

【ブランドニッポン試食会】

2002 ロースト

2003 ロースト



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 ばれいしょ育種研究室 TEL:0155-62-9272

いも類

キタムラサキ

～新しいカラフルポテト～

【特徴】

栽培しやすく、多収でジャガイモシストセンチュウに抵抗性を有します。天然色素のアントシアニンを含み、皮も中身も紫色です。カラフルな食材として、紫色のサラダやポテトチップ、新しい加工品に利用できます。

【生産・製品情報】

生産地：北海道のJA幕別町(十勝)。

主な扱い業者：和田製糖(株) TEL:03-3666-0036、FAX:03-3639-5200、

(株)ジャパンポテト TEL:03-5541-5335、FAX:03-5541-5364



【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 ばれいしょ育種研究室 TEL:0155-62-9272

クイックスイート

～短時間の電子レンジ調理でおいしい～

【特徴】

加熱調理されたサツマイモが甘いのは、加熱されて糊化したでん粉にβ-アミラーゼという酵素が作用し、麦芽糖が生成されるからです。クイックスイートのでん粉は通常のサツマイモ品種のでん粉より低い温度(約50℃)で糊化するため、β-アミラーゼが作用しやすく、短時間の調理でも甘いのが特徴です。電子レンジで調理した場合、従来のサツマイモは甘みが足りませんが、クイックスイートでは、甘く、おいしくなります。

【種苗情報】

みかど農産(株) 〒300-0067 茨城県土浦市東都和13-5 TEL:029-835-0235



【連絡先】

作物研究所 畑作物研究部 甘しょ育種研究室 TEL:029-838-8500

パープルスイートロード

～アントシアニンを多量に含む、おいしいサツマイモ～

【特徴】

アントシアニン色素を含み、鮮やかな紫で、なおかつおいしいサツマイモです。アントシアニン色素の量は、加工用品種と比べると少なく、焼きいもなどにしても黒っぽくならない、程よい量です。蒸しいも、焼きいも、大学いもなどに最適です。

また、形状や肌のつやなど外観品質に優れ、いもの揃いも良く、収量も多い栽培しやすい品種です。

【種苗情報】

みかど農産(株)
〒300-0067
茨城県土浦市東都和13-5
TEL:029-835-0235

【ブランドニッポン試食会】

2003 スープ
2005 ポワレ



【連絡先】

作物研究所 畑作物研究部 甘しょ育種研究室 TEL:029-838-8500

アヤコマチ

～β-カロテンを含むカラフルな総菜用食材～

【特徴】

「アヤコマチ」は皮色が赤、形状は紡錘形で外観が優れています。肉色は橙色でβ-カロテンを含んでいます。いもの形や大きさの揃いが良いため、カット加工がしやすく、肉色が鮮やかな橙色のため、サラダ等の総菜に適しています。食味が良いので青果用としても利用できます。

【種苗情報】

普及途上で産地はありません。以下の種苗会社から苗の入手が可能です。
ANETアネット有限会社(<http://www4.synapse.ne.jp/anet/>)

【ブランドニッポン試食会】

2003 サラダ
2005 縄文焼き



「アヤコマチ」

【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

いも類

アヤマラサキ

～幅広い加工適性をもった初の高アントシアニン加工用サツマイモ～

【特徴】

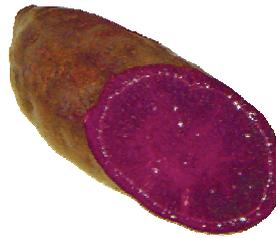
「アヤマラサキ」はジュース、飲料酢、パウダー、色素など数多くの加工製品を登場させ、紫いもブームを巻き起こした品種です。アントシアニンを多く含んでいます。アントシアニン色素を生かして、機能性に富むカラフルな加工製品が作られています。

【生産情報】

宮崎県や鹿児島県で150ha程度栽培されていますが、ほとんどが加工用の契約栽培です。

【ブランドニッポン試食会】

- 2002 シャーベット、ドレッシング
- 2003 カクテル
- 2004 カクテル
- 2005 カクテル、パテ



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

アヤマラサキ から

～赤ワイン風醸造酒「おいものお酒」～

【特徴】

「アヤマラサキ」で作ったポリフェノールを大量に含むワイン風醸造酒です。口当たりが良好で、非常に飲みやすく、食前酒にも適します。

【製品情報】

- 「おいものお酒 霧島」
- 製造・販売:霧島酒造(株)
- 〒885-8588
- 宮崎県都城市下川東4丁目28号1番地
- TEL:0986-21-8111
- FAX:0986-21-9112

【ブランドニッポン試食会】

- 2005 デザート



アヤマラサキ から

～飲用酢～

【特徴】

紫サツマイモを原料にした「紅酢」を使った健康酢飲料が製造・販売されています。

【製品情報】

- 「肝康酢」:宮崎経済連直販
TEL:0985-31-2374
- 「紫芋の酢」:リバテープ製菓株式会社
TEL:0120-199-189
<http://www.libatape.co.jp/>
- 「ヘルシードリンク「紅酢」・「紅酢のチカラ」:
宮崎県農協果汁株式会社
TEL:0983-27-1111
FAX:0983-27-4584

【ブランドニッポン試食会】

- 2005 デザート



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

ムラサキマサリ

～「アヤマラサキ」の栽培特性や収量性を改善した加工用サツマイモ～

【特徴】

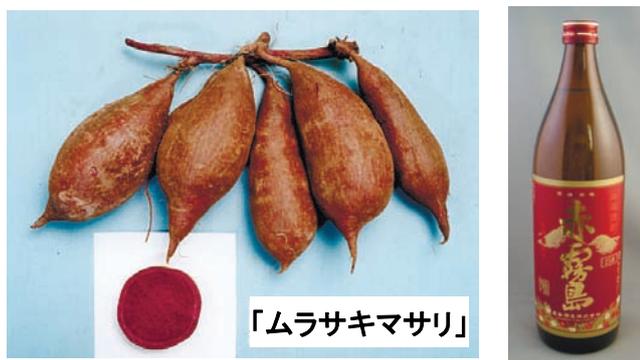
前出「アヤマラサキ」より多収で栽培しやすく、でん粉含量も高いので焼酎原料に利用されています。「ムラサキマサリ」の焼酎は甘口で飲みやすく、ワインのような香りを特徴とする新しいタイプの焼酎として注目されています。「ムラサキマサリ」はそのまま食べるにはあまり適しませんが、紫色を生かしたペースト、味噌やドレッシングの原料にも利用できます。アントシアニンを多く含みます。

【生産・種苗情報】

宮崎県都城市を中心に栽培されていますが、ほとんどが加工用の契約栽培です。以下の種苗会社から苗の入手が可能です。ANETアネット有限会社 (<http://www4.synapse.ne.jp/anet/>)

【ブランドニッポン試食会】

2004 カクテル
2005 縄文焼き



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

べにまさり

～甘くて肉質がなめらかな新タイプの青果用サツマイモ～

【特徴】

皮色が赤、肉色は淡黄で外観が優れ、多収で特に早掘りに適し、貯蔵性も良好です。蒸しいもは黄色の濃いやや粘質の肉質で、甘みが強く、食味に優れており青果用に適します。焼きいも、蒸しいも用として普及しています。

【生産・種苗情報】

JAなめがた(茨城県)、佐賀県、熊本県で普及しています。以下の種苗会社から苗の入手が可能です。ANETアネット有限会社 (<http://www4.synapse.ne.jp/anet/>)

【ブランドニッポン試食会】

2004 シブースト
2005 小菓子



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

いも類

ジェイレッド

～低でん粉でジュース用に適し、味噌やドレッシングにも利用可能～

【特徴】

極多収で形状が良く、肉色がオレンジで高カロテン・低乾物率のジュース加工用品種です。発酵させて味噌やドレッシングとしての利用も始まっています。サツマイモネコブセンチュウに対して抵抗性で、線虫密度低減効果があります。

【生産・種苗情報】

宮崎県、鹿児島県で若干栽培されています。以下の種苗会社から苗の入手が可能です。
ANETアネット有限会社 (<http://www4.synapse.ne.jp/anet/>)

【ブランドニッポン試食会】

2004 カクテル



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

タマオトメ

～濃黄肉色を生かした蒸切干用(干しいも)のほかペーストにも利用可能～

【特徴】

皮色が赤紅で、肉色は淡黄、形状は短紡錘形です。多収で貯蔵性も良好です。蒸しいもの食味も優れているため、餡色がきれいな美味しい干しいも(蒸切干)が作れるほか、肉色の黄色が濃いのでペーストにも適します。

【生産・種苗情報】

茨城県で生産されています。以下の種苗会社から苗の入手が可能です。
ANETアネット有限会社 (<http://www4.synapse.ne.jp/anet/>)



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

オキコガネ

～低糖で淡白な味を生かした調理加工用サツマイモ～

【特徴】

低でん粉で、蒸しいもの甘みが少ないという特性を生かして、コロッケやフレンチフライなどジャガイモのような調理加工ができる新しいタイプの品種です。β-アミラーゼという糖化酵素の活性が低いため、加熱調理してもほとんど甘味が増加しません。ただし、ジャガイモよりショ糖は多いので、ほのかな甘みは感じます。いもの形や収量性が優れているので、調理加工原料として最適です。

【生産情報】

まだ普及途上です。



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

コナホマレ

～高でん粉・多収ででん粉用や焼酎原料に適する～

【特徴】

でん粉原料用の代表的品種である「コガネセンガン」よりも、高でん粉、多収で、単位面積当りのでん粉生産能力が優れる原料用品種です。上いも収量が「コガネセンガン」より10～20%多く、でん粉歩留も2～3ポイント高いので、単位面積当りのでん粉生産能力は20～30%高い特徴を有しています。でん粉原料用に適するほか、焼酎用としても利用されています。

【生産・製品情報】

鹿児島県のでん粉用奨励品種です。焼酎は明石酒造(宮崎県えびの市 TEL:0984-35-1603)で製造されています。

【ブランドニッポン試食会】

2003 カクテル



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

太秋(たいしゅう)

～大果で果肉が軟らかいジューシーな甘柿～

【特徴】

「太秋」は、果実の重さが400g程度の大玉果(富有柿の約1.5倍)で、これまでにない美味しさを持った甘柿です。肉質がサクサクとしていて軟らかく、果汁が極めて多いのが特徴で、上品な甘さがあり、食味は太鼓判です。果実の表面には「条紋」と呼ばれる「ヒビ割れ」のような「スジ」が生じやすい特性がありますが、この部分は特に甘く、糖度が2～3度高くなっています。

成熟期は10月下旬～11月上旬の頃で、「松本早生富有」とほぼ同時期です。「富有」より2～3週間早く成熟します。

【生産情報】

主に、和歌山県、徳島県、香川県、愛媛県、福岡県、熊本県などで植え付け、栽培されていますが、新品種であるために果実生産量、流通量は未だ少ない状況です。



【ブランドニッポン試食会】

2005 デザート

【連絡先】

果樹研究所 企画調整部 情報資料課 TEL:029-838-6447

早秋(そうしゅう)

～極早生でジューシーな甘柿～

【特徴】

「早秋」は、9月下旬から10月上旬に成熟する極早生の甘柿です。これまで、この時期に流通する甘柿は、果肉が硬くゴマの多い甘柿の「西村早生」や「筆柿」しかありませんでしたが、「早秋」はゴマが非常に少なくジューシーです。また、この時期には渋抜きした「刀根早生」がありますが、「早秋」は「刀根早生」より歯ごたえがあり、糖度も高い特徴があります。早い時期からおいしい甘柿を食べていただけるようになりました。成熟期は9月下旬から10月上旬です。

【生産情報】

岐阜県、広島県、愛媛県、福岡県などで植え付けられ、栽培され始めています。平成12年に命名登録された新品種のため、果実の生産量、流通量は未だ少ない状況です。



【連絡先】

果樹研究所 企画調整部 情報資料課 TEL:029-838-6447

マルドリミカン

～糖度12度以上、酸度1.1%以下でおいしい～

【特徴】

降雨を遮断する透湿性マルチと天候に応じた自動点滴かん水施肥の併用【周年マルチ点滴かん水同時施肥法(マルドリ方式)】で栽培した、高品質で果汁中の機能性成分も多い果実です。年々の天候に左右されずに、安定的にしかも省力的に生産できるマルドリ方式技術と地域優良品種で濃い紅色が特徴的な「小原紅早生」を組み合わせ、地域ブランドミカンとして生産されています。

【生産情報】

「小原紅早生」マルドリミカン:11月下旬～12月
JA香川県 坂出園芸センター
〒762-0017 坂出市高屋町1086番地3
TEL:0877-47-0314



「小原紅早生」

【ブランドニッポン試食会】

2003 シャーベット
2005 マリネ

【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 総合研究部 総合研究第2チーム TEL:0877-63-8115

せとか

～綺麗で食べやすく、甘くて美味しい中生カンキツ～

【特徴】

「せとか」は、果面が橙色を呈し滑らかで美しく、果実の大きさは200～250g程度の大果の中生カンキツです。果皮は薄く、温州ミカンほどではありませんが容易に剥皮でき、じょうのう膜は破れるほど薄くて、種子がなく食べやすいです。果肉は軟らかく、果汁が多く、糖度は12～13度で甘く、食味は良好です。ハウス栽培では300g程度の大果となり、外観、食味とも極めて優れた果実となります。露地栽培では成熟期が2月以降で「宮内伊予柑」や「はるみ」と同時期、「不知火」より1ヶ月程度早く成熟します。

【生産情報】

愛媛県、佐賀県、長崎県を中心に、主にハウスで生産されています。他のカンキツ生産県でも植え付けられ栽培され始めています。新品種のため、果実の生産量・流通量は未だ少ない状況ですが、大都市の果物専門店やデパートなどの高級果物売り場で販売されています。



【連絡先】

果樹研究所 企画調整部 情報資料課 TEL:029-838-6447

果樹

さんたろう

～濃赤色に着色して外観良好な生食・加工兼用のリンゴ品種～

【特徴】

「さんたろう」は、濃赤色で見た目の美しい、生食・加工兼用のリンゴです。果実重は通常350g前後になり、加工用としてよく利用される「紅玉」よりも大玉で豊産性です。糖度は12.5%とやや低く、酸度(リンゴ酸含量)は0.7g/100ml前後とやや高いため、生食用としては酸味が強く感じられます。酸味を好む消費者に受け入れられる食味であり、ジュースや菓子等の加工用素材としても好適です。育成地の盛岡における成熟期は10月上旬で、「紅玉」より2週間ほど早く収穫できます。

【生産情報】

岩手県内の一部産地で栽培されていますが、生産量は少なく、果実は市場に出回っていません。

【ブランドニッポン試食会】

2003 タルトタタン

2005 デザート



【連絡先】

果樹研究所 企画調整部 情報資料課 TEL:029-838-6447

あきづき

～やや晩生で今までにない美味しさのニホンナシ～

【特徴】

「あきづき」は、9月下旬に成熟し、「豊水」と「新高」の間に収穫されるやや晩生の赤ナシです。果実は扁円形で、重さが500g程度と「豊水」よりも大きくなります。果肉は緻密で柔らかく多汁で、糖度は12～13%で甘く、酸味は強くありません。やや晩生のニホンナシとしては、今までにない美味しさを持っています。「豊水」に続いて味わえる食味の優れたニホンナシとして期待されています。

【生産情報】

関東地方および福島県、新潟県、福岡県、熊本県などの赤ナシ産地を中心に植え付けられ、栽培面積は平成15年度で37haとなっており、急速に増加しつつあります。

【ブランドニッポン試食会】

2005 デザート



【連絡先】

果樹研究所 企画調整部 情報資料課 TEL:029-838-6447

筑波

～日本で最も多く生産されるニホングリ～

【特徴】

「筑波」は、中生の多収性品種で我が国では最も広く栽培されており、栽培面積は約6,000haとクリ全体の23%を占めています(平成15年)。成熟期は9月下旬です。果実は28g程度の大果で帯円三角形を呈し、果頂部はやや尖ります。果肉は淡黄色を呈し、粉質で甘味が多く、香気もあります。裂果、双子果はほとんど認められず、加工性に優れ、品質は極めて優良です。

【販売情報】

一般の青果店などに、広く流通しています。

【ブランドニッポン試食会】

2004 オープン焼き



【連絡先】

果樹研究所 企画調整部 情報資料課 TEL:029-838-6447

トヨヒラ

～サラダ用タマネギ～

【特徴】

寒冷地で栽培されるタマネギは肉質が硬く辛みの強いタイプですが、サラダ用に改良した「トヨヒラ」は軟らかく辛みが弱いのが特徴です。また貯蔵性も良いので、全国の消費者に長期間供給することができます。サラダ以外にも、加熱時間が短い炒め物やスープにも適しています。

【生産情報】

小規模ながら札幌市(丘珠)を中心に栽培されており、市内のコープさっぽろ等のスーパーで「さらり」の商品名で販売されています。

【ブランドニッポン試食会】

2003 サラダ
2004 スープ
2005 縄文焼き



【連絡先】

北海道農業研究センター 作物開発部 野菜育種研究室 TEL:011-857-9306

野菜

にたきこま

～シェフも絶賛、加熱調理に最適なクッキングトマト～

【特徴】

加熱調理で味が引き立つため、洋食はもちろん、中華や和食の食材として利用できます。また、省力的な栽培と収穫が可能な心止まり性とジョイントレス性を持ちます。

【生産・種苗情報】

東北地方を中心に、各地で少量ずつ栽培されています。種子は種苗会社にて販売中です。

【ブランドニッポン試食会】

2002 ロースト
2003 クーリ



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

平張型傾斜ハウスと養液供給技術でつくったトマト

【特徴】

赤くおいしそうなたマトは、標高350メートルの20度の傾斜地で、いつも明るく仲の良いご夫婦が愛情をこめて作った「加茂山トマト」です。豊かな自然に囲まれた傾斜ハウスの中で、傾斜地でもむらなく給液可能な技術を駆使した養液供給装置によって、安定的に生産できるようになりました。品質も上々で、慣行の雨よけ栽培に比べて、販売は大きくのびました。

【生産情報】

4月中旬定植、収穫期間は6月中旬から12月中旬です。JA阿波みよし営農販売部(問い合わせ先) 〒771-2501 徳島県三好郡三好町大字昼間1812番地 TEL:0883-79-5389

【ブランドニッポン試食会】

2004 ムース
2005 ポワレ



平張型傾斜ハウス



【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 総合研究部 総合研究第3チーム TEL:0877-63-8116

種なしスイカ

～新技術で種なしに～

【特徴】

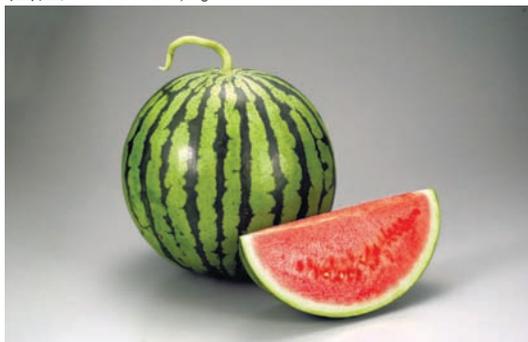
従来の種なしスイカは3倍体技術を利用したもので、普通の種ありスイカと比べて果実の品質が劣っていることなどから日本では普及しませんでした。しかし、新たに開発された不活化花粉の技術は、普通の品種をそのまま種なしスイカに変えることができます。これにより、今まで食感を損ねていた種に煩うことなく、スイカを味わうことができます。

【販売情報】

商品は少量ながら市場には出回っています。

【ブランドニッポン試食会】

2004 グラニテ



【連絡先】

野菜茶業研究所 果菜研究部 ウリ科育種研究室 TEL:059-268-4666

北海道農業研究センター 作物開発部 野菜育種研究室 TEL:011-857-9306

アールス輝

～減農薬が可能で高品質なメロン～

【特徴】

「アールス輝」は、害虫(ワタアブラムシ)に抵抗性を持つ日本初のアールス系メロン品種です。また、うどんこ病やつる割病に対しても強い抵抗性を有します。そのため、病虫害防除のための農薬散布回数を大幅に減らすことができます。品質的には、糖がすみやかに蓄積されるため甘く、また、香りも高いことから、食味も優れています。食べ頃は収穫後4～7日後です。

【種苗情報】

メロン果実はまだ市場に出回っていません。種子の入手については、野菜茶業研究所ウリ科育種研究室(TEL:059-268-4666)までお問い合わせ下さい。

【ブランドニッポン試食会】

2004 デザート



【連絡先】

野菜茶業研究所 果菜研究部 ウリ科育種研究室 TEL:059-268-4666

デコルージュ

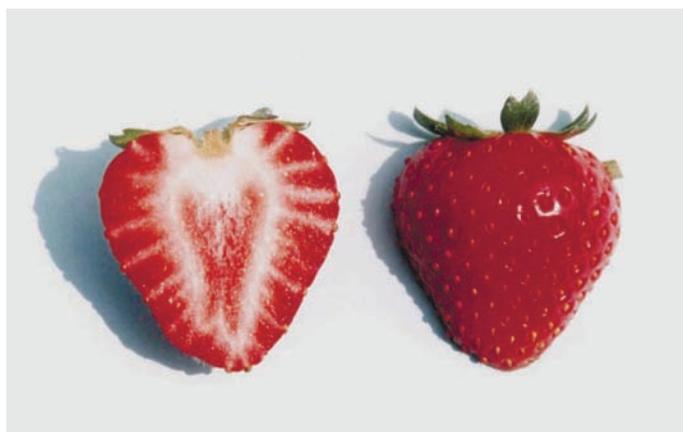
～粒ぞろい、色鮮やかな四季成り性イチゴ～

【特徴】

果実の揃いが良く、色つやに優れるとともに、輸送性が高く、うどんこ病に強い四季成り性イチゴ品種です。国産イチゴの生産が非常に少ない7～11月に収穫可能で、この時期のケーキ用に最適です。

【種苗情報】

2006年より、少量の苗を販売開始予定です。



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

なつあかり

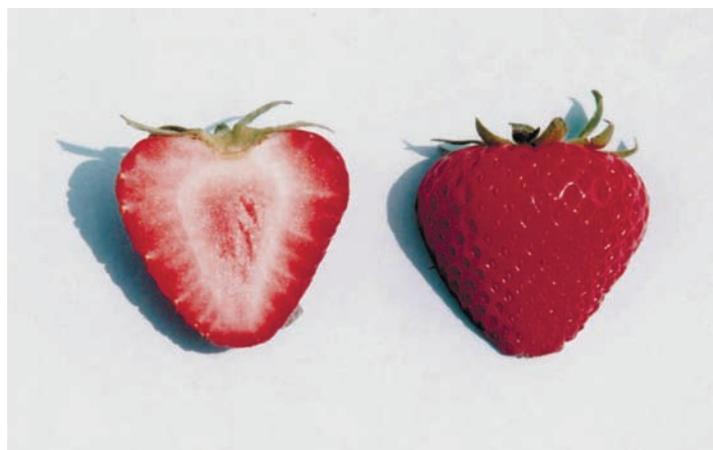
～おいしい四季成り性イチゴ～

【特徴】

食味が特に優れ、果実の大きい四季成り性イチゴ品種です。国産イチゴの生産が非常に少ない7～11月に収穫可能で、この時期の生食用の需要開拓が期待されます。

【種苗情報】

2006年より、少量の苗を販売開始予定です。



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

さちのか

～日持ちが良く、甘味とほどよい酸味のイチゴ～

【特徴】

美しい赤色と優れた光沢に整った果形が際立ちます。甘味とほどよい酸味が調和し、ジューシーなうえ、肉質は緻密で、食味は極良です。とくに、日持ち性と輸送性に優れ、流通適性が高いので、東京や大阪の卸売市場では、生果用品種として最高の評価を受けています。ビタミンC含量が高く(果実100g当たり80～90mg)、「とよのか」や「女峰」等(果実100g当たり60mg程度)を上回ります。

【生産情報】

平成16年は、全国で約420ha(和歌山、山口、徳島、香川、愛媛、福岡、佐賀、長崎、熊本、大分、宮崎の各県等)作付けられました。

【ブランドニッポン試食会】

2004 デザート



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

サラダオカメ

～甘くて美味しいヤーコン～

【特徴】

極めて多収で、イモの肉色は鮮やかなオレンジ色、フラクトオリゴ糖の含量が高く、甘みが強い。外観はゴツゴツしてあまり見栄えはよくありませんが、食味が良いため、サラダ等の生食に適します。貯蔵性はあまり良くありません。

【種苗情報】

両品種とも苗は、2006年から北海道・東北地域で販売される見込みです。

【ブランドニッポン試食会】

2003 サラダ



「サラダオカメ」

アンデスの雪

～色白で貯蔵性の良いヤーコン～

【特徴】

多収で、裂根の発生が少なく、イモの肉色は美しい白色です。細長いイモが多いが、貯蔵性が極めてよく、冷蔵で翌秋まで利用可能です。色が白いためサラダにも映え、いろいろな調理に適します。



「アンデスの雪」

【連絡先】

近畿中国四国農業研究センター 特産作物部 野菜花き研究室 TEL:0877-63-8127

畜産物

稲発酵粗飼料を給与して生産された牛肉

【特徴】

飼料の国内自給率を高める取り組みの一つとして、飼料稲専用品種を育成し、これを用いた稲発酵粗飼料で肥育しました。稲発酵粗飼料は、健康な牛を作り、美しい肉色の保持と脂肪の酸化予防が期待されます。稲発酵粗飼料の給与による牛肉のブランド化も行われています。

稲発酵粗飼料の意義は、①遊休水田、転作田を自給飼料生産に活用し、②輸入粗飼料の代わりに自給粗飼料を給与することによって肉用牛生産を持続的なものにし、③安全・安心なフードシステムを確立することにあります。

稲発酵粗飼料は、牛の咀嚼・反芻時間^{そしゃくはんすう}をのばすので、健康に牛を飼うことができます。またビタミンEを豊富に含んでいるので、肉色の保持や脂肪の酸化予防が期待できます。

24ヵ月齢と通常より若い月齢で肥育を終了し、濃厚飼料の給与量を抑えた場合も、ほどよい霜降り^{霜降り}で、ヘルシーな牛肉になります。

【生産情報】

鳥取県畜産農業協同組合は京都生協と協力し、「こだわり鳥取牛」として稲発酵粗飼料を給与したホルスタイン雄去勢牛の生産を行っています。

【ブランドニッポン試食会】

- 2003 ロースト
- 2004 ポワレ
- 2005 縄文焼き



【連絡先】

- 畜産草地研究所 TEL:029-838-8600(代)
- 作物研究所 稲研究部 多用途稲育種研究室 TEL:029-838-8808
- 中央農業総合研究センター 関東東海総合研究部 総合研究第3チーム TEL:029-838-8817

たんぼ発霜降り牛肉第1号(黒毛和種)

【特徴】

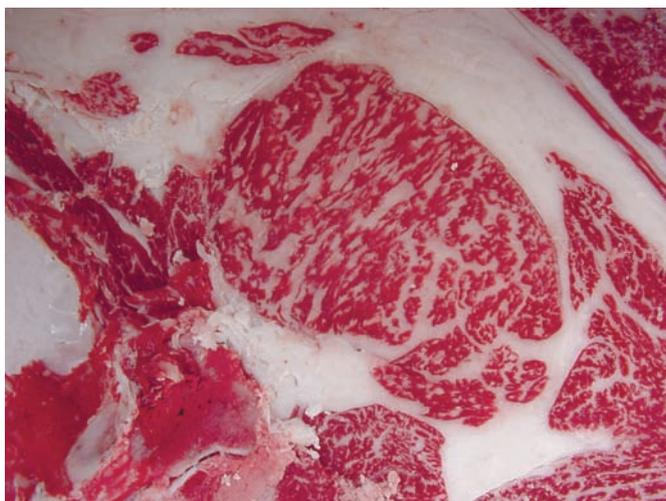
日本で初めて稲発酵粗飼料を用いて肥育した黒毛和種の牛肉です。見事な霜降り牛肉が出来上がりました。

【生産情報】

肥育試験として行ったものです。

【ブランドニッポン試食会】

2002 ロースト



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

ガンジーアイスマルク

～稲発酵粗飼料給与のガンジー牛乳からできた～

【特徴】

ガンジー牛からとれるガンジー牛乳は、乳脂肪、乳タンパク、カルシウムなどが普通の牛乳より多く、ヨーロッパでは「ゴールデンミルク」として珍重されてきました。新潟県和島村で飼育されるガンジー牛には村内で生産される稲発酵粗飼料を給与してできた牛乳から「アイスマルク」を作り新たな特産品として期待されています。砂糖・生クリームも加えていないため、ガンジー牛乳独特の爽やかな風味が生きています。

【製品情報】

道の駅「良寛の里わしま」(新潟県和島村)にて販売しています。製造元の浅草屋フーズのホームページ: <http://www.antefix.asakusaya.jp/kr-19.html>や関連のホームページからも入手可能です。



【連絡先】

中央農業総合研究センター 北陸総合研究部 総合研究第1チーム TEL:025-526-3218

畜産物

稲からバター

【特徴】

飼料稲「ニシアオバ」サイレージを給与した乳牛の牛乳を使って、丹念に作り上げたバターです。飼料稲でも乳牛飼養は可能であり、おいしいバターができました。

【生産情報】

市販はされていません。「ニシアオバ」ホールクroppサイレージを多給した乳牛の牛乳から当研究センターにて試験的に作成しました。

【ブランドニッポン試食会】

- 2003 スープ
- 2004 パンに付ける



飼料イネの収穫



【連絡先】

九州沖縄農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:096-242-7527

トップ・バター

～南国サトウキビの贈り物～

【特徴】

バターのもとの乳脂肪は、飼料中の繊維に依存します。南西諸島の基幹作物であるサトウキビは良質な繊維を豊富に含んでいます。その副産物である梢頭部を有効利用し、飼料に25%以上混合して生産した牛乳から作成したバターです。

【生産情報】

市販はされていません。サトウキビ梢頭部サイレージを多給した乳牛の牛乳から当研究センターにて試験的に作成しました。

【ブランドニッポン試食会】

- 2005 スープ、ポワレ



サトウキビ梢頭部サイレージ



ハーブ牛乳

～牛乳が苦手な人もOK～

【特徴】

乳牛にハーブを加えた飼料を給与することにより生産された、ハーブ成分を含む牛乳です。乳臭さが薄れ、爽やかな風味です。ハーブの抗酸化成分も含まれています。

【製品情報】

洲本市酪農農業協同組合 (TEL:0799-22-1741) から市販されています。http://suraku.com

【ブランドニッポン試食会】

- 2003 アイスクリーム
- 2004 デザート
- 2005 スープ、デザート、パン



【連絡先】

畜産草地研究所 029-838-8600(代)

γ-アミノ酪酸 (GABA) 含有チーズ**【特徴】**

γ-アミノ酪酸(GABA)を生成する乳酸菌を用いて製造したソフトタイプチーズです。GABAを0.1～0.2%含み、おだやかなチーズフレーバーと爽やかな酸味を有し、柔らかくなめらかな食感が特長です。

【製品情報】

両チーズとも、研究開発段階です。詳細はお問い合わせください。

【ブランドニッポン試食会】

2003 フライ



GABAチーズ ソフトタイプチーズ

ソフトタイプチーズ

～マイルドで爽やかな風味～

【特徴】

3種類の乳酸菌(特許菌株)を使用した爽やかな酸味とマイルドな風味を持つソフトタイプのナチュラルチーズです。製造が容易で、チーズ工房に導入するのに適しています。

【連絡先】

畜産草地研究所 TEL:029-838-8600(代)

ドリンクヨーグルト**【特徴】**

5種類の乳酸菌の特徴を生かして新鮮な牛乳をベースに作られた飲むタイプのヨーグルトです。

【製品情報】

(有)筑波ハム(TEL:029-856-1953)から市販されています。
<http://www.tsukubaham.co.jp/>

【ブランドニッポン試食会】

2003 ムース
2004 デザート
2005 デザート

**チーズホエードリンクヨーグルト**

～飲み口爽やか～

【特徴】

チーズ製造の副産物ホエー(乳清)を利用したヨーグルト飲料です。乳蛋白質、脂肪分が通常のヨーグルトの半分で飲み口が爽やかです。

【製品情報】

研究開発段階です。詳細はお問い合わせください。

【ブランドニッポン試食会】

2004 デザート

**【連絡先】**

畜産草地研究所 TEL:029-838-8600(代)

お茶・その他

べにふうき

～メチル化カテキンが豊富な茶品種～

【特徴】

「べにふうき」は紅茶・半発酵茶用品種ですが、メチル化カテキンを多く含むことが明らかにされて注目されています。メチル化カテキンを有効に利用するためには、二・三番茶をよく伸ばして摘み、「緑茶」や「包種茶」に製造します。「べにふうき」緑茶の特徴は、独特の渋味と香りがあり、この香味が食後の口の中や気分をすっきりさせます。この緑茶を利用したPET飲料、菓子が2006年1月から販売されています。

【製品・種苗情報】

製品は市場にはまだあまり出回っていません。苗の入手については、お近くのJA、経済連、茶種苗生産者または野菜茶業研究所金谷茶業研究拠点育種研究室(TEL:0547-45-4651)、枕崎茶業研究拠点(TEL:0993-76-2126)までお問い合わせ下さい。

【ブランドニッポン試食会】

- 2002 紅茶
- 2003 紅茶
- 2004 紅茶
- 2005 デザート



【連絡先】

野菜茶業研究所 機能解析部 茶機能解析研究室 TEL:0547-45-4964

べにほまれ

～濃厚な味と濃紅色の本格国産紅茶～

【特徴】

比較的気温の低い日本では、渋味が少なくストレートで味わうタイプの紅茶の生産が大部分です。「べにほまれ」は1877年に多田元吉がインドから持ち帰った系統を親に持ち、国産でありながら渋味、香りともに強く、水色は濃紅色で、ミルクや砂糖を入れる飲み方に適した、本格的なストロングタイプの紅茶です。

【生産情報】

生産量は極わずかです。情報はインターネットで入手可能です。

【ブランドニッポン試食会】

- 2005 紅茶



【連絡先】

野菜茶業研究所 茶業研究部 育種研究室 TEL:0547-45-4651

キラリボシ

～ダブルロー品質(無エルシン酸で低グルコシノレート)のなたね～

【特徴】

油にエルシン酸を含まないので食用に適し、グルコシノレートが少ないため油粕は家畜飼料に利用可能なダブルロー品質のなたねです。日本で初めて実用栽培されるダブルロー品種で、東北地方南部の栽培に適しており、山形県内で栽培されています。

【生産・製品情報】

生産: 山形県内で数ha程度です。

入手: 物産館マイデル運営協議会:

(山形県東田川郡三川町大字横山字堤172-1 TEL:0235-68-2500)

【ブランドニッポン試食会】

2003 ドレッシング



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

ななしきぶ

～温暖地向けの無エルシン酸なたね～

【特徴】

成熟期が中生であるので、温暖地の栽培に適した品種です。油にエルシン酸を含まないので食用に適しており、昔ながらの搾油法(圧搾法)で絞られる赤水と呼ばれる油で販売されています。また、なたねをシンボルとして資源循環を推進する市民運動にも用いられ、滋賀県を中心に栽培されています。

【生産・製品情報】

生産: 滋賀県などで40ha程度です。

入手: 愛知食油: (滋賀県愛知郡愛荘町中宿118 TEL:0749-42-3171)

【ブランドニッポン試食会】

2005 パテ、マリネ



【連絡先】

東北農業研究センター 企画調整部 情報資料課 TEL:019-643-3414

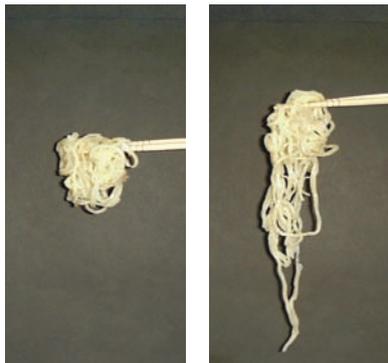
ほぐし効果のあるジャガイモ抽出物

【特徴】

市販の調理済みめん類や米飯類を食べるとき、固まってしまい、ほぐすのに苦労しますが、塗布すればほぐし効果のあるジャガイモ抽出物を開発しました。このジャガイモ抽出物を塗布しておきますと、冷蔵庫に一晚以上保存しても、めんは簡単にほぐれます。この抽出物は、中華めんばかりでなく、そば、うどん、パスタなどのめん類、米飯類、調理食品類にも優れた効果を発揮します。原料は北海道産の新鮮なジャガイモです。

【製品情報】

詳細は、開発した研究チームにお問い合わせください。



無塗布

抽出物塗布

【連絡先】

北海道農業研究センター 畑作研究部 流通システム研究チーム TEL:0155-62-9280

ブランド・ニッポンを試食する会2005 料理

2005年10月21日



「ブランド・ニッポンを試食する会」

農林水産省所管の農業・林業・水産業に係る研究機関

(独) 農業・生物系特定産業技術研究機構

(独) 食品総合研究所

(独) 森林総合研究所

(独) 水産総合研究センター

(独) 国際農林水産業研究センター

におきましては、新しい国産食材の開発に取り組んでおります。

この成果を広く皆様に知って頂くために、新開発の食材を素材とした、一流シェフの手による素晴らしいフランス料理をご提供する「ブランド・ニッポンを試食する会」を、2002年より開催しております。

次ページからは、これまでのメニューと使用された農業・生物系特定産業技術研究機構開発の食材を紹介致します。

2002年 7月12日:ホテルオークラ

2003年10月10日:赤坂プリンスホテル

2004年12月 3日:帝国ホテル

2005年10月21日:セルリアンタワー東急ホテル



ブランド・ニッポンを試食する会2002

2002年7月12日 於:ホテルオークラ

MENU

赤身マグロのカルパッチョ風ライム味
にたきこま



カラフルポテトのピューレインカ
の目覚め
インカのみぎめ



川鱈のムース2色ソースアマランサスの飾り
ニューアステカ
はいみのり



食材 シャーベット紅酢とカンショジュース風味
アヤムラサキ



黒毛和牛のローストインカパープルとクッキングトマト添え
たんぼ発霜降り牛肉
インカパープル
にたきこま



サラダとカンショジュース入りドレッシング
アヤムラサキ



ライ小麦粉のガトーバスクとトロピカルアイス ベリーフルーツ添え



紅茶
べにふうき



パン
キタノカオリ
ニシノカオリ



ブランド・ニッポンを試食する会2003

2003年10月10日 於:赤坂プリンスホテル

MENU

おいものお酒、肝康酢、焼酎「西の星」・「みやざきほまれ」のカクテル

イチバンボシ
アヤムラサキ
ニシノホシ
コナホマレ



大豆粉のタルト詰めキッシュ
エルスター



鮪と鱈のタルタル、チョウザメの燻製ロールキャビア飾り



紫サツマイモのクリームスープ
パープルスイートロード



平目、川鱈、乳化すり身のブレゼ、そば粉のヌイユ、発芽玄米のリゾット
はいみのり
キタワセソバ



マルドリミカンのシャーベット
マルドリミカン



黒毛和種背肉のローストと猪肉のマスタード香味焼きカラフルポテトのニョッキ添え

インカのめざめ
インカパープル
稲発酵粗飼料を給与して生産された牛肉
イノシシ



ヤーコン、オレンジサツマイモ、サラダタマネギのサラダ、菜の花油と紅酢のドレッシング

サラダオトメ
アヤコマチ
トヨヒラ
キラリボシ



ソフトタイプのチーズのフライ、トマト「にたきこま」のクーリ

にたきこま
GABAチーズ
キタノカオリ



リンゴ「さんたろう」のタルトタタン、ドリンクヨーグルトのムース、
ハーブ牛乳のアイスクリームの3種のお楽しみ

さんたろう
ドリンクヨーグルト
ハーブ牛乳



紅茶「べにふうき」、パパイヤのフルーツゼリーを添えて
べにふうき



国産小麦とGABAもち米のパンごままぶし

ゆきちから
キタノカオリ
ニシノカオリ
ごまぞう
めばえもち



ブランド・ニッポンを試食する会2004

2004年12月3日 於:帝国ホテル

MENU

食前のオリジナルカクテル

アヤムラサキ
ムラサキマサリ
ジェイレッド
ニシノホシ
北海T8号



ゆっくりコンフィにしたトマトとキャヴィアを飾った茄子のムースの取り合わせ
平張型傾斜ハウス栽培トマト



猪肉のテリーヌ 花梨のコンポート添え
イノシシ



ポテト“インカのみざめ”とポロ葱のクリームスープ“貴婦人風”
インカのみざめ
トヨヒラ



栗の実と地茸で包んだ平目のオープン焼き 白ワインのクリームソース
筑波



小玉すいかと赤米酒のグラニテ
種なしスイカ
ベニロマン



黒毛和牛のポワレ エルスター大豆の湯葉で巻いた冬野菜と共に
稲発酵粗飼料肥育牛
エルスター



さつまいも“べにまさり”と胡麻のシブースト
べにまさり
ごまぞう



ホエーヨーグルトのムースで包んだメロンと苺の氷菓を ジャスミン風味のハー
ブミルクに浮かべて お米のクランチと共に
ホエードリンクヨーグルト
さちのか
アールス輝
ミルクープリンセス



コーヒー 又は 紅茶(べにふうき)
べにふうき

おやき風パン、青大豆入りリュスティック、プチパン

キタノカオリ
ゆきちから
ミナミノカオリ
キヨミドリ
稲からバター



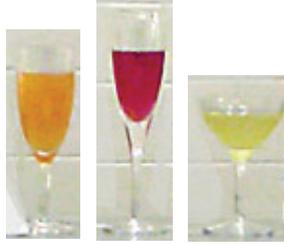
ブランド・ニッポンを試食する会2005

2005年10月21日 於:セルリアンタワー東急ホテル

MENU

食前のオリジナルカクテル

コナホマレ
イチバンボシ
春陽
アヤムラサキ



昔ながらの技法で丹念に仕上げたセルリアン特製パテ 季節野菜のグレッグとの取り合わせ

イノシシ
ななしきぶ
ダイシモチ
アヤムラサキ



平目のマリネ“みかん”と生姜のオイル ロケット菜のジュを添えて

マルドリミカン
ななしきぶ

カプチーノの泡に包まれた“森の茸”のクリームスープ

さとうきび給与牛のバター
ハーブ牛乳



香ばしく麻の実で覆われた 九絵 のポワレ、古代 縄文の薫り ワイルドライスのリゾット添え

平張型傾斜ハウス栽培のトマト
おぼろづき
パープルスイートロード
さとうきび給与牛のバター



黒毛和牛肉の塩釜包み縄文焼き、香草風味

稲発酵粗飼料肥育牛 スタールビー
きぬさやか トヨヒラ
アヤコマチ ムラサキマサリ



パートフィロで包んだ林檎のクルスティアン、紅茶のアイスクリーム エクロジョン(トンカ豆・豆ココア・豆抹茶のムース)ヨーグルトソース

さんたろう べにふうき
ドリンクヨーグルト アヤムラサキ
エルスター 太秋
あきづき 粗糖
ハーブ牛乳



コーヒー、又は紅茶(べにほまれ)と小菓子

べにほまれ
新丹波黒
べにまさり



パン

ミナミノカオリ キタノカオリ
ダイシモチ ごまぞう
ハーブ牛乳



命名登録品種一覧(平成13～17年)

平成13年度

種類名	品種名	登録番号	旧系統名	育成機関
水稲	春陽	水稲農林374号	北陸183号	中央農業総合研究センター
水稲	シルキーパール	水稲農林375号	奥羽354号	東北農業研究センター
かんしょ	タマオトメ	かんしょ農林53号	九州118号	九州沖縄農業研究センター
かんしょ	ムラサキマサリ	かんしょ農林54号	九州132号	九州沖縄農業研究センター
だいず	サチユタカ	だいず農林116号	九州131号	九州沖縄農業研究センター
だいず	ゆめみのり	だいず農林117号	東北124号	東北農業研究センター
アマランサス	ニューアステカ	アマランサス農林1号	関東2号	作物研究所
すいか	姫しずか	すいか農林交1号	久留米交1号	野菜茶業研究所
みかん	はれひめ	みかん農林14号	興津54号	果樹研究所
もも	白秋	もも農林24号	筑波113号	果樹研究所
くり	秋峰	くり農林7号	筑波35号	果樹研究所
オーチャードグラス	ハルジマン	オーチャードグラス農林合9号	北海26号	北海道農業研究センター
とうもろこし	ゆめつよし	とうもろこし農林交51号	九交103号	九州沖縄農業研究センター
とうもろこし	Mi44	とうもろこし農林交親52号	Mi44	九州沖縄農業研究センター
とうもろこし	Mi62	とうもろこし農林交親53号	Mi62	九州沖縄農業研究センター
水稲	朝つゆ	水稲農林377号	北陸180号	中央農業総合研究センター
小麦	ハルイブキ	小麦農林153号	東北205号	東北農業研究センター
裸麦	マンネンボシ	裸麦農林33号	四国裸98号	近畿中国四国農業研究センター
かんしょ	べにまさり	かんしょ農林55号	九州130号	九州沖縄農業研究センター
すいか	KWMP-1	すいか農林交親2号	久留米1号	野菜茶業研究所
すいか	KWMP-2	すいか農林交親3号	久留米2号	野菜茶業研究所
アカクローバ	ナツユウ	アカクローバ農林5号	北海9号	北海道農業研究センター 北海道立根釧農業試験場
水稲	クサホナミ	水稲農林378号	関東飼206号	作物研究所 九州沖縄農業研究センター
水稲	ホシアオバ	水稲農林379号	中国146号	近畿中国四国農業研究センター
水稲	クサノホシ	水稲農林380号	中国147号	近畿中国四国農業研究センター
かんしょ	パープルスイートロード	かんしょ農林56号	関東117号	作物研究所

平成14年度

種類名	品種名	登録番号	旧系統名	育成機関
水稲	LGCソフト	水稲農林381号	中国173号	近畿中国四国農業研究センター 農業生物資源研究所
水稲	めばえもち	水稲農林糯382号	北陸糯167号	中央農業総合研究センター
水稲	クサユタカ	水稲農林383号	北陸168号	中央農業総合研究センター
水稲	紅衣	水稲農林384号	奥羽赤370号	東北農業研究センター
水稲	あきさやか	水稲農林385号	西海230号	九州沖縄農業研究センター
小麦	タマイズミ	小麦農林155号	関東123号	作物研究所
小麦	ふくさやか	小麦農林156号	中国146号	近畿中国四国農業研究センター
かんしょ	クイックスイート	かんしょ農林57号	関東116号	作物研究所
だいず	キヨミドリ	だいず農林120号	九州128号	九州沖縄農業研究センター
だいず	すずおとめ	だいず農林121号	九州129号	九州沖縄農業研究センター
だいず	ふくいぶき	だいず農林122号	東北126号	東北農業研究センター
だいず	青丸くん	だいず農林123号	東北141号	東北農業研究センター
ごま	ごまぞう	ごま農林1号	関東12号	作物研究所
茶	そうふう	茶農林49号	金谷21号	野菜茶業研究所
かき	甘秋	かき農林10号	安芸津14号	果樹研究所
つばき	春待姫	つばき農林1号	安濃1号	花き研究所
つばき	彩祭り	つばき農林2号	安濃2号	花き研究所
つばき	雪祭り	つばき農林3号	安濃3号	花き研究所
とうもろこし	Ho49	とうもろこし農林交親54号	Ho49	北海道農業研究センター
とうもろこし	Ho57	とうもろこし農林交親55号	Ho57	北海道農業研究センター
とうもろこし	おおぞら	とうもろこし農林交56号	北交55号	北海道農業研究センター
小麦	ゆきちから	小麦農林157号	東北214号	東北農業研究センター
なたね	キラリボシ	なたね農林48号	東北90号	東北農業研究センター
なたね	ななしきぶ	なたね農林49号	東北91号	東北農業研究センター
ばれいしょ	インカのめざめ	ばれいしょ農林44号	島系575号	北海道農業研究センター
ばれいしょ	インカパープル	ばれいしょ農林45号	90110-2	北海道農業研究センター
ばれいしょ	インカレッド	ばれいしょ農林46号	90112-7	北海道農業研究センター
大麦	シンジュボシ	皮麦農林36号	東北皮34号	東北農業研究センター

平成15年度

種類名	品種名	登録番号	旧系統名	育成機関
水稲	ミルキープリンセス	水稲農林387号	関東194号	作物研究所
水稲	はなえまき	水稲農林388号	北海288号	北海道農業研究センター
水稲	おぼろづき	水稲農林389号	北海292号	北海道農業研究センター
水稲	ちゅらひかり	水稲農林390号	奥羽366号	東北農業研究センター
水稲	紅染めもち	水稲農林糯395号	西海糯243号	九州沖縄農業研究センター
小麦	キタノカオリ	小麦農林158号	北海257号	北海道農業研究センター
小麦	ミナミノカオリ	小麦農林160号	西海186号	九州沖縄農業研究センター
皮麦	さやかぜ	皮麦農林37号	関東皮78号	作物研究所
かんしょ	ハマコマチ	かんしょ農林58号	九州122号	九州沖縄農業研究センター
かんしょ	ダイチノユメ	かんしょ農林59号	九州123号	九州沖縄農業研究センター
かんしょ	アヤコマチ	かんしょ農林60号	九州134号	九州沖縄農業研究センター
ばれいしょ	スタールビー	ばれいしょ農林49号	北海86号	北海道農業研究センター
ばれいしょ	キタムラサキ	ばれいしょ農林50号	北海88号	北海道農業研究センター
だいず	すずさやか	だいず農林125号	東北135号	東北農業研究センター
そば	とよむすめ	そば農林3号	北陸2号	中央農業研究センター
てんさい	ユキヒノデ	てんさい農林交21号	北海83号	北海道農業研究センター
さとうきび	Ni16	さとうきび農林16号	KR91-138	九州沖縄農業研究センター
なす	台三郎	なす農林台3号	ナス安濃2号	野菜茶業研究所
ヤーコン	アンデスの雪	ヤーコン農林2号	SY206	近畿中国四国農業研究センター
ヤーコン	サラダオカメ	ヤーコン農林3号	SY217	近畿中国四国農業研究センター
タンゴール	麗紅	タンゴール農林9号	カンキツロ之津32号	果樹研究所
かき	貴秋	かき農林11号	カキ安芸津15号	果樹研究所
ぶどう	シャインマスカット	ぶどう農林21号	ブドウ安芸津23号	果樹研究所
つばき	姫の香	つばき農林4号	安濃4号	花き研究所
アルファルファ	ハルワカバ	アルファルファ農林8号	北海3号	北海道農業研究センター

平成16年度

種類名	品種名	登録番号	旧系統名	育成機関
水稲	夢(ゆめ)あおば	水稲農林398号	北陸187号	中央農業総合研究センター
水稲	ニシアオバ	水稲農林399号	西海204号	九州沖縄農業研究センター
水稲	ふくいずみ	水稲農林400号	西海238号	九州沖縄農業研究センター
はとむぎ	はとゆたか	はとむぎ農林4号	東北3号	東北農業研究センター
かんしょ	オキコガネ	かんしょ農林61号	九州147号	九州沖縄農業研究センター
だいず	すずかおり	だいず農林127号	東北148号	東北農業研究センター
だいず	クロダマル	だいず農林128号	九州134号	九州沖縄農業研究センター
さとうきび	NiTn18	さとうきび農林18号	KF92-93	九州沖縄農業研究センター
さとうきび	NiTn19	さとうきび農林19号	KFT93T-509	九州沖縄農業研究センター
いちご	なつあかり	いちご農林21号	盛岡29号	東北農業研究センター
いちご	デコルージュ	いちご農林22号	盛岡31号	東北農業研究センター
メロン	久留米MP-4	メロン農林交親6号	AR91-2	野菜茶業研究所
かんきつ	たまみ	みかん農林15号	カンキツ興津51号	果樹研究所
ぶどう	オリエンタルスター	ぶどう農林22号	ブドウ安芸津24号	果樹研究所
えん麦	たちあかね	えん麦農林11号	九州12号	九州沖縄農業研究センター
メロン	アールス輝	メロン農林交7号	久愛交1号	野菜茶業研究所、愛知県

平成17年度

	品種名	登録番号	旧系統名	育成機関
水稲	あゆのひかり	水稲農林405号	北陸169号	中央農業総合研究センター
水稲	さとじまん	水稲農林406号	関東209号	作物研究所
水稲	恋(こい)あずさ	水稲農林407号	奥羽359号	東北農業研究センター
水稲	べこあおば	水稲農林408号	奥羽飼387号	東北農業研究センター
水稲	きぬむすめ	水稲農林409号	西海232号	九州沖縄農業研究センター
水稲	あきまさり	水稲農林410号	西海248号	九州沖縄農業研究センター
水稲	にこまる	水稲農林411号	西海250号	九州沖縄農業研究センター
かんしょ	アケムラサキ	かんしょ農林62号	九州148号	九州沖縄農業研究センター
ばれいしょ	らんらんチップ	ばれいしょ農林53号	北海89号	北海道農業研究センター
だいず	きぬさやか	だいず農林130号	東北151号	東北農業研究センター
さとうきび	NiTn(えぬあいていーえぬ)20	さとうきび農林20号	KF92T-519	九州沖縄農業研究センター
タンゴール	べにばえ	タンゴール農林10号	カンキツ口之津24号	果樹研究所
なし	なつしづく	なし農林23号	ナシ筑波50号	果樹研究所
オーチャードグラス	はるねみどり	オーチャードグラス農林合10号	北海29号	北海道農業研究センター
トールフェスク	ウシブエ	トールフェスク農林合4号	九州10号	九州沖縄農業研究センター
とうもろこし	きたちから	とうもろこし農林交57号	北交64号	北海道農業研究センター
とうもろこし	Na65	とうもろこし農林交親59号	Na65	畜産草地研究所
とうもろこし	Ho68	とうもろこし農林交親60号	Ho68	北海道農業研究センター
とうもろこし	Ho87	とうもろこし農林交親61号	Ho87	北海道農業研究センター
とうもろこし	To85	とうもろこし農林交親62号	To85	北海道農業研究センター 北海道立十勝農業試験場
とうもろこし	CHU44	とうもろこし農林交親63号	CHU44	長野県中信農業試験(指定試験地) 九州沖縄農業研究センター
水稲	リーフスター	水稲農林413号	関東飼215号	作物研究所 近畿中国四国農業研究センター 国立大学法人東京農工大学
カーネーション	ミラクルルージュ	カーネーション農林1号	つくば1号	花き研究所
カーネーション	ミラクルシンフォニー	カーネーション農林2号	つくば2号	花き研究所
とうもろこし	ぱびりか	とうもろこし農林交64号	北交62号	北海道農業研究センター 北海道立根釧農業試験場
小麦	うららもち	小麦農林糯163号	関東糯124号	作物研究所
小麦	ふくほのか	小麦農林164号	中国151号	近畿中国四国農業研究センター
裸麦	トヨノカゼ	裸麦農林34号	四国裸100号	近畿中国四国農業研究センター

※平成17年度分については、年度途中のため、また追加されます。

食品関連特許

名称	出願番号	公開日	登録日	登録番号	研究所名
新規特性をもつ小麦澱粉	9-58054	H10. 9. 22	H12. 6. 23	3079251	中央農業総合研究センター
低温で糊化するサツマイモデンプンおよびそのデンプンを塊根中に含むサツマイモの作出方法	2000-99090	H13. 10. 10	H14. 11. 8	3366939	中央農業総合研究センター
分岐澱粉の製造方法	2000-267656	H14. 3. 19	H17. 6. 10	3684374	中央農業総合研究センター
有色素米玄米の吸水化法	10-1254	H11. 7. 27	H11. 6. 11	2936136	中央農業総合研究センター
巨大胚米を用いた胚芽入り餅・団子生地、甘酒及びおこし様菓子の製造方法	2001-165066	H14. 12. 10			中央農業総合研究センター
膨化玄米	2002-036007	H14. 10. 29			作物研究所
紫いもの加工方法	2002-335164	H16. 6. 17	H17. 4. 28	3671228	作物研究所
マトリックスメタプロテアーゼ産生阻害剤	10-248145	H12. 3. 21	H11. 12. 10	3010210	果樹研究所
高純度β-ークリプトキサンチンの製造方法	10-310927	H12. 5. 16			果樹研究所
血圧上昇または血糖上昇を抑制するための薬剤または機能性食品	2000-56649	H13. 9. 4			果樹研究所
植物の鮮度保持剤およびそれを用いた植物の鮮度保持方法	2000-127311	H13. 10. 31			果樹研究所
抗菌性組成物並びに青果類の貯蔵病害の制御方法	9-35692	H10. 8. 18	H10. 11. 20	2852417	野菜茶業研究所
γ-アミノ酪酸含量の高い茶の製造法	9-311609	H11. 5. 18	H12. 3. 3	3038373	野菜茶業研究所
茶製造装置	9-370494	H11. 6. 29	H15. 8. 1	3455796	野菜茶業研究所
抗アレルギー成分を含有する機能性飲食品	2002-271730	H16. 4. 8			野菜茶業研究所
茶葉を原料とした抗アレルギー作用を有する機能性食品素材	2003-018017	H16. 8. 12			野菜茶業研究所
低カフェインの茶葉からの抗アレルギー成分含有機能性飲食品	2003-018018	H16. 8. 12	H17. 8. 12	3706875	野菜茶業研究所
抗アレルギー効果増強製造法及び本法を用いて製造された機能性飲食品	2003-018019	H16. 8. 12			野菜茶業研究所
花粉症抑制茶葉、ティーバック及び花粉症抑制組成物	2003-290789	H17. 3. 10			野菜茶業研究所
イチゴ品種の識別方法	2003-337714	H17. 4. 21			野菜茶業研究所
チーズホエー飲料の製造法	7-315821	H9. 5. 20	H10. 11. 20	2852410	畜産草地研究所
チーズホエー発酵飲料の製造方法	9-120092	H10. 11. 10	H11. 7. 23	2955650	畜産草地研究所
チーズホエードリンクヨーグルトの製造方法	2000-366587	H14. 6. 11	H15. 6. 6	3435460	畜産草地研究所
低アレルギー性ゼラチン	9-210075	H11. 2. 9			畜産草地研究所
低アレルギー化食肉製品及びその製造方法	11-86084	H12. 5. 23	H16. 8. 20	3586686	畜産草地研究所
乳酸菌によるコレステロールの低減若しくは除去方法	2000-266867	H14. 3. 5			畜産草地研究所
高風味牛乳の生産方法	11-095828	H11. 12. 21	H14. 7. 12	3326471	畜産草地研究所
高機能性牛乳の生産方法	2000-268703	H14. 3. 19	H17. 2. 18	3646637	畜産草地研究所
免疫賦活に有用なラクトコッカス属乳酸菌	2001-280954	H15. 3. 25	H17. 4. 28	3671212	畜産草地研究所
セレノシステイン含有タンパク質産生遺伝子組換え動物	2003-138582	H16. 12. 2			畜産草地研究所
免疫調節機能を誘導する乳酸菌類・成分とその取得方法	2003-398662	H17. 6. 16			畜産草地研究所
異常プリオンタンパク質の検出方法	2001-316541	H15. 4. 23	H16. 6. 25	3568198	動物衛生研究所
放射線傷害抑制剤、並びに該放射線傷害抑制剤を含む食品及び飼料	2003-305766	H17. 3. 24			動物衛生研究所
生鮮物の品質保持材料	5-18213	H6. 7. 26	H12. 3. 3	3039897	北海道農業研究センター
リミックスストレート法冷凍生地製パン法	11-168084	H12. 12. 26	H12. 7. 21	3089281	北海道農業研究センター
冷凍生地製パン法とこの製法で得られるパン	11-168083	H12. 12. 26	H12. 8. 4	3094078	北海道農業研究センター
超強力小麦粉含有改質小麦粉とそれを用いた小麦粉食品	11-165119	H12. 12. 19	H12. 9. 14	3109519	北海道農業研究センター

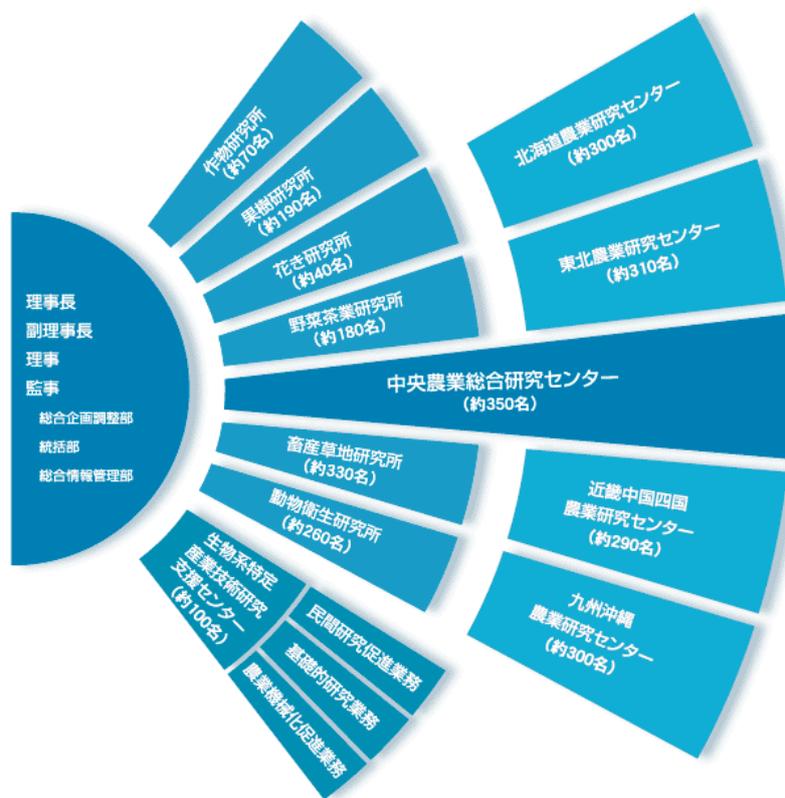
名 称	出願番号	公開日	登録日	登録番号	研究所名
抗インフルエンザウイルス活性を有する馬鈴薯アントシアニン色素	2000-133820	H13. 11. 13			北海道農業研究センター
甘酒様飲料及びその製造方法	2001-184600	H15. 1. 7	H16. 5. 28	3557458	北海道農業研究センター
加熱変性小麦粉及びその小麦粉を用いた食品素材、食品	2001-189880	H15. 1. 7			北海道農業研究センター
発酵食品素材及びその製造方法	2001-220945	H15. 1. 28			北海道農業研究センター
冷蔵生地製パン法及び本法によって得られるパン類	2001-257842	H15. 3. 4	H16. 3. 26	3536093	北海道農業研究センター
即席麺製造法及び本法で得られる即席麺	2001-257843	H15. 3. 4			北海道農業研究センター
果糖二糖類及び果糖二糖類合成酵素の製造法	2003-35091	H16. 9. 2			北海道農業研究センター
中華麺及びその品質改良法	2003-35092	H15. 11. 5	H17. 11. 18	3740535	北海道農業研究センター
小麦粉の原料小麦品種の判別方法	2003-301455	H17. 3. 17			北海道農業研究センター
高リン含量の馬鈴薯澱粉を用いた食品及び食品の製造法	2003-323004	H17. 4. 7			北海道農業研究センター
発酵食品素材を含有する食品の製造法及び本製造法によって得られる食品	2003-323003	H17. 4. 7	H17. 11. 25	3742880	北海道農業研究センター
超強力小麦系統の作出方法	2003-358310	H17. 5. 12			北海道農業研究センター
豆類の発酵副産物素材とそれを用いた食品	2004-4046	H17. 7. 21			北海道農業研究センター
テンペ用スターター及びテンペの製造方法	2004-009185	H17. 7. 28			北海道農業研究センター
アルカリ発酵小麦粉製品及びその製造法	2004-021410	H17. 8. 11			北海道農業研究センター
発酵ソバ食品及びその製造法	2004-029573	H17. 8. 18			北海道農業研究センター
食肉成分測定装置及び記録媒体	2000-17543	H13. 8. 3	H15. 9. 19	3472797	東北農業研究センター
麺類用穀粉及び麺類	08-006524	H9. 7. 29	H16. 3. 12	3532685	東北農業研究センター
麺皮用穀粉及び麺皮食品	08-226942	H10. 3. 10	H16. 8. 27	3589804	東北農業研究センター
電子レンジ再加熱に適した蒸し饅頭	08-226941	H10. 3. 10	H16. 12. 24	3630866	東北農業研究センター
識別子付与による農産物流通における農産物の個体情報入手システム	09-108626	H10. 11. 13	H14. 10. 4	3355366	東北農業研究センター
大豆加工食品	2002-088449	H15. 9. 30	H16. 6. 18	3567156	東北農業研究センター
脂質代謝を改善させる活性を示す黒ヒエ由来のタンパク質又はその処理物	2003-130526	H16. 11. 25			東北農業研究センター
γ-アミノ酪酸を富化した食品素材	6-27581	H7. 8. 15	H8. 12. 19	2590423	近畿中国四国農業研究センター
アラキドン酸代謝活性阻害剤とその製造法	7-74701	H8. 9. 24	H9. 12. 26	2732504	近畿中国四国農業研究センター
水溶性のスフィンゴリン糖脂質およびその製造法	8-55369	H9. 9. 2	H10. 1. 30	2741748	近畿中国四国農業研究センター
γ-アミノ酪酸を富化した脱脂食品素材	7-275953	H9. 4. 28	H10. 8. 7	2810993	近畿中国四国農業研究センター
γ-アミノ酪酸の製造法	8-129235	H8. 10. 29	H10. 8. 14	2813771	近畿中国四国農業研究センター
牛枝肉の品質格付け方法	7-275934	H9. 5. 6	H12. 4. 28	3060059	近畿中国四国農業研究センター
植物性グリコーゲンおよびその製造法	9-54236	H10. 9. 8	H12. 9. 14	3108759	近畿中国四国農業研究センター
フェニルプロパノイド配糖体及びその用途	9-111800	H10. 10. 27	H12. 11. 24	3131627	近畿中国四国農業研究センター
食品素材及びその製造方法	2001-75638	H13. 11. 27	H16. 7. 16	3576114	近畿中国四国農業研究センター
脂肪細胞における脂肪分解促進用組成物	8-263773	H10. 4. 7	H10. 9. 25	2829387	近畿中国四国農業研究センター
脂肪細胞への細胞分化促進用組成物	8-275310	H10. 4. 21	H10. 9. 25	2829388	近畿中国四国農業研究センター

名 称	出願番号	公開日	登録日	登録番号	研究所名
フラバノン類含有組成物	9-351989	H11. 6. 29	H12. 5. 26	3069686	近畿中国四国農業研究センター
5-リボキシゲナーゼ活性阻害剤及び5-リボキシゲナーゼ活性阻害成分含有抗アレルギー食品	2000-44125	H13. 8. 28			近畿中国四国農業研究センター
ヘリコバクター・ピロリ菌用抗菌剤	2000-134391	H13. 11. 13	H16. 7. 2	3569741	近畿中国四国農業研究センター
キレート剤を含むヘリコバクター・ピロリ菌用抗菌剤	2000-349003	H14. 5. 28	H17. 5. 27	3680081	近畿中国四国農業研究センター
ペプチドとキレート剤を含む殺菌性組成物	2001-251048	H15. 3. 5			近畿中国四国農業研究センター
コメミネラル組成を改質した食品素材及びその製造法	2002-195392	H16. 2. 5	H16. 12. 3	3621991	近畿中国四国農業研究センター
ヤーコン中の有用成分の抽出とその応用	2003-063935	H16. 9. 30			近畿中国四国農業研究センター
清酒の製造方法	2003-315992	H16. 7. 8			近畿中国四国農業研究センター
食味が改善された食品素材及びその製造法	2003-411267	H17. 6. 30			近畿中国四国農業研究センター
大豆加工食品の製造法	5-51305	H6. 8. 30	H8. 3. 13	2500350	九州沖縄農業研究センター
アントシアニン色素を含有するいも類からのアントシアニン色素抽出方法	9-7380	H10. 8. 4	H11. 2. 12	2884499	九州沖縄農業研究センター
蒸切干し甘藷の製造方法	10-345370	H12. 6. 20	H12. 5. 19	3066492	九州沖縄農業研究センター
アントシアニン色素を高濃度に含有するサツマイモ培養細胞およびその培養方法	11-173798	H13. 1. 9			九州沖縄農業研究センター
アントシアニン色素を含有するサツマイモから高い色素合成能を有する培養細胞を作成する方法	11-173797	H13. 1. 9			九州沖縄農業研究センター
砂糖及び有用物質を製造する方法	特願2004-027016 (優先権2003-102534)	H16. 11. 18			九州沖縄農業研究センター
カフェ酸の製造方法	2003-154358	H16. 12. 16			九州沖縄農業研究センター
がん細胞増殖抑制剤及びその製造方法	2003-154436	H16. 12. 16			九州沖縄農業研究センター
β-アミラーゼの製造方法	2003-283715	H17. 2. 24			九州沖縄農業研究センター

索引

品種名等	ページ	品種名等	ページ
あ		た	
アールスメロ	39	ダイシモチ	18
アイスマルク	43	太秋	34
青丸くん	21	種なしスイカ	39
あきづき	36	タマイズミ	13
朝紫	11	タマトメ	32
アヤコマチ	29	たんぼ発霜降り牛肉(黒毛和種)	43
あやひかり	13	チーズホエードリンクヨーグルト	45
アヤムラサキ	30	筑波	37
あゆのひかり	9	デコルージュ	40
アンデスの雪	41	トップ・バター	44
イチバンボシ	17	トヨヒラ	37
稲からバター	44	とよむすめ	23
稲発酵粗飼料給与の牛肉	42	ドリンクヨーグルト	45
インカのみぎめ	26	な	
インカパープル	27	なつあかり	40
インカレッド	27	ななしきぶ	47
飲用酢	30	ニシアオバ	44
エルスター	20	ニシノカオリ	16
おいものお酒	30	ニシノホシ	19
オキコガネ	33	にたきこま	38
押し麦(もち麦)	18	ニューアステカ	25
おぼろづき	5	ネバリゴシ	14
か		は	
ガンジーアイスマルク	43	ハーブ牛乳	44
キタノカオリ	15	パープルスイートロード	29
キタムラサキ	28	はいみのり	9
キタワセソバ	23	初雫	10
きぬさやか	22	はとゆたか	25
キヨミドリ	20	平張型傾斜ハウスと養液供給技術のトマト	38
キラリボシ	47	ふくいぶき	22
クイックスイート	28	ふくさやか	14
黒毛和種	43	プリンセスサリー	8
傾斜ハウスと養液供給技術のトマト	38	紅衣	12
コナホマレ	33	紅酢	30
ごまぞう	24	べにふうき	46
さ		べにほまれ	46
さちのか	41	べにまさり	31
さとうきび給与乳牛のバター	44	ベニロマン	12
さとじまん	5	ほぐし効果のあるジャガイモ抽出物	48
さやかぜ	17	北海T8号	24
サラダオカメ	41	ま	
サリークイーン	8	マルドリミカン	35
さんたろう	36	マンネンボシ	18
ジェイレッド	32	ミナミノカオリ	16
ジャガイモ抽出物	48	ミルキークイーン	6
周年マルチ点滴かん水同時施肥法	35	ミルキープリンセス	6
春陽	10	ムラサキマサリ	31
シルキーパール	7	めばえもち	11
すずかおり	21	や	
スタールビー	26	ゆきちから	15
せとが	35		
早秋	34	A	
ソフトタイプチーズ	45	γ-アミノ酪酸含有チーズ	45
		GABAチーズ	45
		LGCソフト	7

農業・生物系特定産業技術研究機構の組織構成



名称	所在地・URL	電話・FAX
本部	〒305-8517 茨城県つくば市観音台3-1-1 http://www.naro.affrc.go.jp/	TEL: 029-838-8988 FAX: 029-838-8982
中央農業総合研究センター	〒305-8666 茨城県つくば市観音台3-1-1 http://narc.naro.affrc.go.jp/	TEL: 029-838-8481 FAX: 029-838-8484
作物研究所	〒305-8518 茨城県つくば市観音台2-1-18 http://nics.naro.affrc.go.jp/	TEL: 029-838-8880 FAX: 029-838-8837
果樹研究所	〒305-8605 茨城県つくば市藤本2-1 http://fruit.naro.affrc.go.jp/	TEL: 029-838-6416 FAX: 029-838-6437
花き研究所	〒305-8519 茨城県つくば市藤本2-1 http://flower.naro.affrc.go.jp/	TEL: 029-838-6801 FAX: 029-838-6842
野菜茶業研究所	〒514-2392 三重県津市安濃町草生360 http://vegetea.naro.affrc.go.jp/	TEL: 059-268-1331 FAX: 059-268-1339
畜産草地研究所	〒305-0901 茨城県つくば市池の台2 http://nilgs.naro.affrc.go.jp/	TEL: 029-838-8600 FAX: 029-838-8606
動物衛生研究所	〒305-0856 茨城県つくば市観音台3-1-5 http://niah.naro.affrc.go.jp/index-j.html	TEL: 029-838-7713 FAX: 029-838-7880
北海道農業研究センター	〒062-8555 北海道札幌市豊平区羊ヶ丘1 http://cryo.naro.affrc.go.jp/	TEL: 011-851-9141 FAX: 011-859-2178
東北農業研究センター	〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平4 http://tohoku.naro.affrc.go.jp/	TEL: 019-643-3433 FAX: 019-641-7794
近畿中国四国農業研究センター	〒721-8514 広島県福山市西深津町6-12-1 http://wenarc.naro.affrc.go.jp/top.html	TEL: 084-923-4100 FAX: 084-924-7893
九州沖縄農業研究センター	〒861-1192 熊本県菊池郡西合志町大字須屋2421 http://konarc.naro.affrc.go.jp/	TEL: 096-242-1150 FAX: 096-249-1002
生物系特定産業技術研究支援センター	〒331-8537 埼玉県さいたま市北区日進町1-40-2 http://brain.naro.affrc.go.jp/	TEL: 048-654-7000 FAX: 048-654-7129