

第13回 農研機構果樹研フルーツセミナー 「加工・業務用国産フルーツ」

1. 日時：平成27年10月1日（木） 10:30～16:15
2. 場所：緑が丘文化会館（東京都目黒区緑が丘二丁目14番23号, Tel. 03-3723-8741）
東急東横線・大井町線「自由が丘」駅 徒歩約7分
3. 主催：農研機構果樹研究所
4. 日程

第1部

- 受付 10:00-
- 1) 育成系統求評会（リンゴ盛岡68号） 10:30-11:30
- 趣旨：早生の主要品種である「つがる」とほぼ同時期に収穫できる新系統です。果実が大きく、食味が優れる系統ですが、果皮色がくすむのが問題点として上げられています。外観をどの程度気にされるか、商品性等、品種化の可否についてご意見をお聞かせ下さい。

第2部

- 受付 13:00-
- 開会 13:30-13:35
- あいさつ
- 1) 講演
- ・「カットりんご自動販売機が物語る果物消費のゆくえ」 13:35-14:10
エム・ヴィ・エム商事（株） 代表取締役社長 石田 希世士
 - ・「これがお勧め！農研機構ブランド品種」 14:10-14:30
農研機構果樹研究所 品種育成・病害虫研究領域長 山田 昌彦
- 2) 新品种・新技術・加工品紹介 14:30-15:00
- ①リンゴ「さんたろう」（農研機構果樹研）
 - ②カンキツ及びカキの酵素剥皮（農研機構果樹研）
 - ③リンゴ「紅いわて」（岩手農研）
 - ④ユズ加工品（岩手農研）
 - ⑤リンゴ「サワールージュ」（宮城農園研）
 - ⑥カーランツ加工品（宮城農園研）
 - ⑦ベビーパーシモン（岐阜農技セ、JA全農岐阜）
 - ⑧パッションフルーツ「サマークイーン」（千葉農林総研暖地園研）
 - ⑨ウメ「露茜」エチレン追熟果実による食品素材（和歌山果樹試うめ研・和歌山工技セ）
 - ⑩色彩・食感の良い新規ドライフルーツ（三重工研）
- 3) 試食・試飲 15:00-15:45
- 4) 総合討議 15:45-16:15

5. 定員
80名程度

6. 参加費 無料

7. 参加申込み

9月18日（金）までに果樹研究所ホームページから、または、FAXにてお申し込み下さい。
午前中、あるいは午後だけの参加も可能です。同一機関からのお申し込みは5名以内とさせていただきます。なお、定員に達した場合は、〆切前でも受付を終了させていただきます。申込後にキャンセルされる場合は、必ず事務局までご連絡下さい。

果樹研究所ホームページ <http://www.naro.affrc.go.jp/fruit/index.html>

事務局

〒305-8605 茨城県つくば市藤本 2-1

Tel: 029-838-6412, Fax: 029-838-6440, E-mail: fruitseminar@ml.affrc.go.jp