

National Agriculture and Food Research Organization

農研機構 品種

2014



農研機構

NARO 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

農研機構 品種 2014

目次

農研機構育成の代表品種 1～2



米

萌えみのり	3	主食用・業務用
みずほの輝き	3	主食用
笑みの絆	4	主食用・業務用
あきだわら	4	主食用・業務用
はいごころ	5	主食用・加工用
姫ごのみ	5	主食用
きぬむすめ	6	主食用
にこまる	6	主食用
たちはるか	7	主食用・加工用
北瑞穂	7	加工用
楽風舞	8	醸造用
越のかおり	8	加工用
モミロマン	9	加工用・飼料用
ミズホチカラ	9	加工用・飼料用



麦類

ゆめちから	10	パン・中華麺用
ユメシホウ	10	パン用
せときらら	11	パン用
ふくはるか	11	日本麺用
小春二条	12	醸造用
ビューファイバー	12	大麦粉用
キラリモチ	13	精麦・大麦粉用
はるか二条	13	食用・醸造用
カシマゴール	14	麦茶用
ハルヒメボシ	14	精麦用



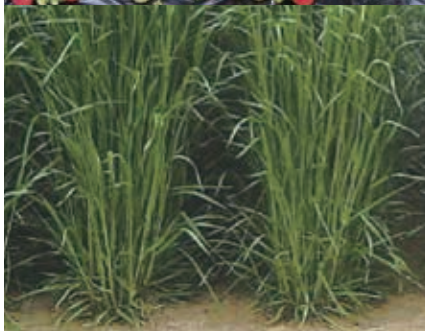
大豆

里のほほえみ	15	豆腐用
すずほのか	15	納豆用
なごみまる	16	豆乳用・味噌用
あきまる	16	味噌用
はつさやか	17	豆腐用
くろさやか	17	豆菓子・大豆粉用
クロダマル	18	豆菓子・調理用
すずかれん	18	納豆用
フクミノリ	19	豆腐用



いも類

ピルカ	20	青果用・業務用
はるか	20	青果用・業務用
こがね丸	21	加工食品・青果用
らんらんチップ	21	加工食品・青果用
あいこまち	22	食用・加工用
ほしこがね	22	干し芋加工用
ひめあやか	23	食用
べにはるか	23	食用・加工用
サツママサリ・コガネマサリ	24	醸造用
こなみずき	24	でん粉用



雑穀・工芸作物

レラノカオリ	25	ソバ
にじゆたか	25	ソバ
春のいぶき	26	ソバ
満天さらり	26	ダツタンソバ
あきしずく	27	ハトムギ
黒海道	27	さとうきび
まるえもん	28	ゴマ
まるひめ	28	ゴマ
アマホマレ・北海みつぼし	29	テンサイ
キラリボシ	29	なたね
さえあかり	30	茶
しゅんたろう	30	茶
なんめい	31	茶
はるみどり	31	茶
そうふう	32	茶
サンルージュ	32	茶

果樹

もりのかがやき	33	リンゴ
早秋	33	カキ
なつしずく	34	ナシ
つきあかり	34	モモ
シャインマスカット	35	ブドウ
ぼろたん	35	クリ
みはや	36	ミカン
西南のひかり	36	ミカン
露茜	37	ウメ

花・野菜

花恋ルージュ	38	カーネーション
ミラクルルージュ・ミラクルシンフォニー	38	カーネーション
なつあかり	39	イチゴ
桃薫	39	イチゴ
おいCベリー	40	イチゴ
すずこま	40	加熱調理用トマト
アルシス	41	メロン
フェーリア	41	メロン
TC2A	42	青果・加工用カボチャ
あのみのに	42	ナス
あきめき	43	ハクサイ
ゆめわらべ	43	ネギ
台パワー	44	ピーマン台木用

飼料作物

たちすがた	45	ホールクroppサイレーヅ用イネ
たちあやか	45	ホールクroppサイレーヅ用イネ
たちすずか	46	ホールクroppサイレーヅ用イネ
モグモグあおば	46	飼料用イネ
たちびりか	47	飼料用トウモロコシ
しまのうしえ	47	飼料用サトウキビ
まきばさかえ	48	メドウフェスク
東北1号	48	フェストロリウム
優春	49	イタリアンライグラス
まきばたろう	49	オーチャードグラス
スナイパー	50	エンバク
九州14号	50	エンバク
ウシブエ	51	トールフェスク

農研機構は、皆様の

おなじみの品種たち……農研機構が開発育成した代表的品種をご紹介します。

生産量世界一!

リンゴ「ふじ」

昭和14年に、当時の農林省園芸試験場東北支場（青森県南津軽郡藤崎町）で、国光（こっこう）とデリシャスの交配が行われ、その後、昭和37年に「りんご農林1号」として農林認定を受けました。多汁で、甘味が強く、貯蔵性も抜群です。現在、日本の栽培面積の5割を占め、世界で最も多く栽培されている品種です。



親子で栽培面積1位・2位

ナシ「幸水」・「豊水」

日本で一番多く栽培されているなしが「幸水」第2位が「幸水」の子供の「豊水」です。ともに、昭和30年代から40年代にかけて農林認定されました。当時の主要品種だった「長十郎」に比べて大玉で、品質もよいため、これにとって代わることになりました。現在では、全国のなしの栽培面積の約3分の2を占める主力品種です。



頭の凸でおなじみの
通称デコポン!

カンキツ「^{しらぬひ}不知火」

昭和47年に清見とポンカンを交配して誕生。「デコポン」とは、熊本県果実農業協同組合が登録した商標名。

果肉は柔軟多汁、また、皮は剥きやすく、じょうのう膜も薄いため、食べやすいです。出荷量で、なつみかんやはっさくを上回ります。



食卓を支えています。



低アミロース米の代表品種

米「ミルキークイーン」

コシヒカリに人為的に突然変異を起こさせて、アミロース含量を低下させた品種。昭和60年に研究を開始し、平成10年に品種登録されました。

コシヒカリより粘りが強く、炊飯後に冷えても硬くなりにくい特性があるため、冷蔵米飯や弁当、おにぎりなどの加工米飯にも適します。東北南部以南で広く栽培されています。

日本で最も多く栽培されている品種 サツマイモ「ベニアズマ」と 「コガネセンガン」

ベニアズマはサツマイモ青果用として昭和59年に育成。ほくほくとした食感と甘さが魅力。

愛好者がぐんと増えた芋焼酎。その原料の9割以上を占めるのがコガネセンガン。麦にも米にもないうまみを生み出してくれています。



ベニアズマ



コガネセンガン



紅茶、半発酵茶としての品質良好、 緑茶で抗アレルギー効果

茶「べにふうき」

平成7年に品種登録された、日本で初めての紅茶、半発酵茶兼用品種。現在、鹿児島、静岡、大分などで生産。花粉症に対する抗アレルギー作用を有するメチル化カテキンを豊富に含み、飲料、菓子、健康食品の他、ベビーパウダー、入浴剤をはじめとする医薬部外品など様々な製品に利用されています。

80～90年代の西の横綱

イチゴ「とよのか」

昭和48年に当時の農林省野菜茶業試験場久留米支場で、食味の良いイチゴとして育成、昭和59年に品種登録。九州を中心に広く栽培され、かつては「東の女峰、西のとよのか」と言われ、イチゴの二大勢力でありました。現在は、売れ筋こそ、後続の大粒品種に奪われていますが、スーパー等でよく目にできる定番品種です。



米

【萌えみのり】 東北地域で低コストの 直播栽培が可能な良食味米

東北中南部では“中生の晩”に属し、「ひとめぼれ」と同程度の熟期の直播用水稲品種です。稈長は「ひとめぼれ」、「はえぬき」より短く、倒れにくいことが特徴です。表面播種の直播栽培でも、転び型倒伏が「あきたこまち」より少なく、「はえぬき」と同程度で、収量はこれらより8～20%多収です。移植栽培、直播栽培のいずれでも「ひとめぼれ」並の良食味です。低温苗立ち性は「ひとめぼれ」などの一般品種と同程度です。表面播種が可能ことから、鉄コーティング湛水直播技術に適しています。いもち病抵抗性が十分ではないため、適期に防除を行う必要があります。平成25年度現在、岩手、宮城、秋田、茨城、新潟の5県で産地品種銘柄になり普及中です。



直播栽培での草姿
(左:あきたこまち、右:萌えみのり)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

東北農業研究センター 水田作研究領域稲育種担当
(TEL 0187-66-2773)

●種苗の入手先について

東北農業研究センター業務推進室運営チーム
(TEL 019-643-3437)

「萌えみのり」の直播栽培での稈長、倒伏と玄米収量

品種名	稈長 (cm)	倒伏	玄米収量 (kg/a)	同左比率 (%)
萌えみのり	65	1.4	63.1	108
あきたこまち	79	3.9	52.3	90
ひとめぼれ	83	3.6	56.8	97
はえぬき	72	1.4	58.3	(100)

注)倒伏0(倒伏なし)～5(完全倒伏)

【みずほの輝き】 極良食味で見栄えのよい米

食味が極めて優れ、粒が大きく、つややかな外観で、おにぎりや弁当用のお米としても最適です。

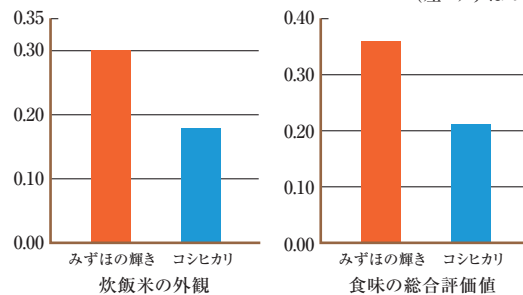
炊飯時の外観や食味の総合評価も、「コシヒカリ」を上回ります。熟期は、北陸では晩生であり、早生、中生の基幹品種との熟期分散が可能です。

粒が大きく良食味の「北陸174号」と「中部98号」の組合せから育成されました。



「みずほの輝き」の籾と玄米
(左:みずほの輝き、右:日本晴)

官能評価による食味試験
数値が大きいほど評価が優れる



「みずほの輝き」の熟期と収量(育成地)

平成12年～19年の平均値

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)
みずほの輝き	8/13	9/25	62.9	103
日本晴	8/15	9/26	61.0	100

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

中央農業総合研究センター 北陸研究センター
(代表)(TEL 025-523-4131)(FAX 025-524-8578)

●種苗の入手先について

中央農業総合研究センター 北陸企画管理室連絡調整チーム
(TEL 025-523-4131)(FAX 025-524-8578)

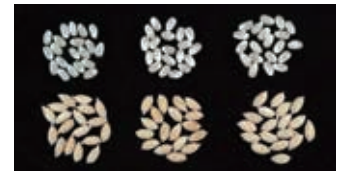
米

【笑みの絆】 高温耐性に優れ、あっさりした食感で寿司米に向く

炊飯米の粘りが強すぎず、酢によくなじみ、なめらかで、ほぐれやすく、あっさりした食感を持つ、寿司米に最適の品種です。近年の高温登熟条件下でも、優れた玄米品質を示す高温に強い品種です。

耐倒伏性は「コシヒカリ」より強く、収量性は多肥条件で「コシヒカリ」より多収となります。

出穂期、成熟期は一般食用の主要品種である中生の「コシヒカリ」よりやや遅く、栽培適地は、冷害常襲地を除く東南北部、北陸・関東以西です。



「笑みの絆」の玄米および粉
(左:笑みの絆、中:コシヒカリ、右:いたadaki)

「笑みの絆」の寿司飯としての食味比較試験

品種名	調査人員	総合評価 (-5~+5)	外観 (-5~+5)	ほぐれやすさ (-5~+5)	なめらかさ (-5~+5)	粘り (-3~+3)	硬さ (-3~+3)
笑みの絆	23	0.48	0.52	0.39	0.39	-0.04**	0.30*
コシヒカリ		0.04	0.09	-0.04	0.04	0.70	-0.26
ササニシキ(宮城県産)		0.26	0.35	0.26	0.09	0.35	0.09
ハツシモ(岐阜県産)		0.43	0.22	0.83**	0.17	-0.22***	0.65***
コシヒカリ(21年産)		0.30	0.26	0.48	0.13	0.13*	0.13*

- 2010年の育成地における成績。
- 食味試験用に別圃場で栽培したコシヒカリの寿司飯(0)とした。
- ブレンドで基準と同じコシヒカリを供試し、「コシヒカリ」としてデータを示した。
- 4)、5)、6)は検定の結果、「コシヒカリ」との差がそれぞれ5%、1%、0.1%水準で有意であることを示す。
- 加水量を5%減じて精米600gを炊飯し、合わせ酢(ミソコ白米600ml、上白糖360g、食塩105g)を120ml混合した。

「笑みの絆」の高温耐性

品種名	育成地(温水プール)			埼玉(早播区)			鹿児島(5月植え)		
	出穂日	白未熟粒比(%)	判定	出穂日	白未熟粒比(%)	判定	出穂日	指数	判定
笑みの絆	8.10	18.9	強	7.24	2.4	強	7.30	1.0	強
ふさおとめ	-	-	-	-	-	-	7.19	0.9	強
ひとめぼれ	8.01	29.1	やや強	-	-	-	-	-	-
コシヒカリ	8.05	32.9	中	7.22	23.8	中	7.23	5.7	中
日本晴	8.20	39.6	やや弱	8.05	28.3	やや弱	-	-	-
彩のかがやき	-	-	-	8.04	62.7	弱	-	-	-

- 埼玉は埼玉県農林総合研究センター、鹿児島は鹿児島県農業開発総合センターの略。
- いずれの場所も出穂後20日間の平均気温は28℃以上。育成地の温水プールの水温は32℃に設定した。
- 白未熟粒比の測定はサタケ穀粒判定器RGQI20Aを用いた。白未熟粒比=乳白粒比+基部未熟粒比+飯白未熟粒比
- 鹿児島の指数は連続で0(無)~9(甚)の10段階で評価した背白と基白の発生程度の合計値。

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

中央農業総合研究センター 北陸研究センター
(代表) (TEL 025-523-4131) (FAX 025-524-8578)

●種苗の入手先について

中央農業総合研究センター 北陸企画管理室連絡調整チーム
(TEL 025-523-4131) (FAX 025-524-8578)

【あきだわら】 多収で業務用に適した良食味米

多収で米の外観品質と食味の両方に優れることから良質な米商品として、業務用米等の用途が期待される品種です。標準施肥栽培の「コシヒカリ」と比較して、同じ施肥量で玄米収量が1割、多肥栽培では3割多収です。玄米の外観品質は「コシヒカリ」と同等かやや優ります。炊飯米の食味は、標準施肥栽培と多肥栽培の両方で「コシヒカリ」に近い良食味です。耐倒伏性は「コシヒカリ」より優れます。収穫期は「コシヒカリ」より11日遅く、関東平担部では中生の晩の熟期で、栽培適地は関東・北陸以南の地域です。栽培にあたっては、「コシヒカリ」同様、いもち病と縞葉枯病に弱いので、適正に防除を行う必要があります。平成25年度現在、福島、栃木、茨城、千葉、新潟、兵庫の6県で産地品種銘柄になっています。



「あきだわら」の玄米
(左:あきだわら、右:コシヒカリ)



「あきだわら」の草姿(左:あきだわら、右:コシヒカリ)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

作物研究所 稲研究領域 (TEL 029-838-8536)

●種苗の入手先について

作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)

「あきだわら」の特性

品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	玄米品質
あきだわら	8/14	80	64.4	113	中上
コシヒカリ	8/05	93	56.6	(100)	中中

米

【はいごころ】 苗立ち性、収量性、食味に優れた低アミロース性巨大胚品種

中生熟期の低アミロース性巨大胚品種です。通常の品種よりも胚が3倍ほど大きく、機能性成分ギャバが約3倍多く生成します。胚芽米、発芽玄米としての食味に優れ、また、玄米粉としての利用も可能で、玄米粉パンはギャバが多く含まれているだけでなく、硬くなりにくい特長があります。

瀬戸内沿岸では「ヒノヒカリ」と同じく、中生の晩の熟期となります。従来の巨大胚品種「はいいぶき」と比べて、苗立ち性、収量性に優れています。耐倒伏性が“中”であるため、適肥栽培に努めること、および、穂発芽性が“中”であるため、刈遅れに注意し、適期刈り取りに努める必要があります。



「はいごころ」の籾と玄米
(左:はいごころ, 中:はいいぶき, 右:ヒノヒカリ)



「はいごころ」の草姿
(左:ヒノヒカリ, 中:はいごころ, 右:はいいぶき)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター 水田作研究領域 水稻育種研究グループ
(TEL 084-923-5346) (FAX 084-924-7893)

●種苗の入手先について

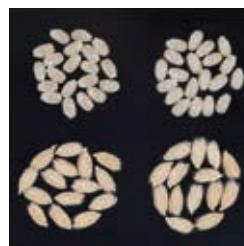
近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

【姫ごのみ】 「ヒノヒカリ」と同熟期で西日本で作りやすい低アミロース米

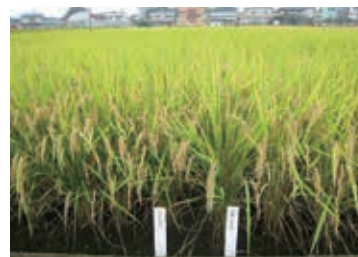
ウルチ米とモチ米との中間の粘りがある形質を「ミルククイーン」より受け継いだ低アミロース米です。炊飯米はもちもちとした食感で、粘りがあるため柔らかく、食味は良好です。冷めてもおいしいことからおにぎりとしての利用にも適しています。

瀬戸内沿岸では中生の晩の熟期で、「ヒノヒカリ」と同じ熟期になります。倒れにくく、「ヒノヒカリ」より耐病性に優れるため、栽培しやすい品種です。

また、「ヒノヒカリ」と同等以上の収量が見込めます。外観品質は「ヒノヒカリ」より良好ですが、低アミロース米のため玄米はわずかに白濁します。



「姫ごのみ」の籾と玄米
(左:ヒノヒカリ, 右:姫ごのみ)



「姫ごのみ」の草姿(左:ヒノヒカリ, 右:姫ごのみ)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター 水田作研究領域 水稻育種研究グループ
(TEL 084-923-5346) (FAX 084-924-7893)

●種苗の入手先について

近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

「姫ごのみ」の品種特性(育成地)

品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	アミロース 含有率(%)	玄米 品質
姫ごのみ	8/21	86	57.4	106	8.4	3.6
ヒノヒカリ	8/22	86	55.1	100	15.5	4.9

注)玄米品質:1(上上)~9(下下)

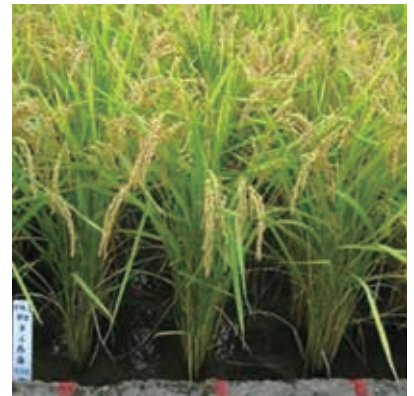
米

【きぬむすめ】「日本晴」熟期の早生極良食味品種

「日本晴」よりやや晩生で、収量性や品質など他の形質のバランスが良く安定しており、栽培適地の広いのが特長です。

食味も、「コシヒカリ」と同等以上の特性を示します。

現在、鳥根県をはじめとする近畿、中国地域等の7府県で奨励品種に採用され、11県で産地品種銘柄になり作付が拡大中です。2013年の全国の品種別作付面積では19位にランクインしています。



きぬむすめの草姿

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター
水田作・園芸研究領域 稲育種グループ
(TEL 0942-52-0647)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「きぬむすめ」の品種特性(育成地)

品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	玄米重 (kg/a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)	玄米品質 (1良-9否)	食味 (コシカ:0)
きぬむすめ	8/22	85	347	60.3	104	21.5	4.6	-0.09
日本晴	8/20	82	366	57.9	100	22.5	4.3	-0.97

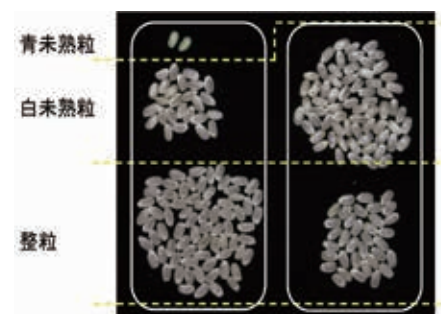
【にこまる】西日本向きの、暑さに負けないおいしいお米

玄米の粒張りが良く、高温年でも白未熟粒の発生が少なく、年次、地域を問わず「ヒノヒカリ」より品質が優れています。収量は高温年でも安定しており、「ヒノヒカリ」より5-10%近く多収です。また精米するときの歩留り(搗精歩合)が高く、同じ量の玄米からたくさんの白米を得ることができます。

食味は、つやが良く粘りが強く、「ヒノヒカリ」と同等以上です。平成20～24年の「米の食味ランキング」で長崎産の「にこまる」が最高級の「特A」評価を連続で受けるなど、味の良さは折り紙付きです。

長崎・大分・静岡・愛媛・高知県で奨励品種として普及中で、13県で産地品種銘柄になるなど、「ヒノヒカリ」に代わる基幹品種になりつつあります。

玄米100粒を分類



高温年(2010年)の玄米
(左:にこまる、右:ヒノヒカリ)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 水田作・園芸研究領域
稲育種グループ (Tel 0942-52-0647)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「にこまる」の品種特性(育成地)

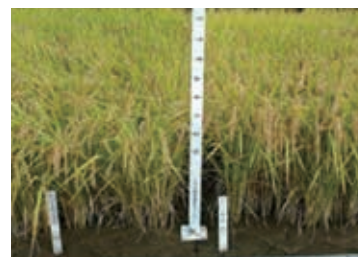
品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	比較比率 (%)	玄米千粒量 (g)	玄米品質 (1良-9否)
にこまる	8/28	10/15	84	62.8	106	23.1	4.4
ヒノヒカリ	8/26	10/13	84	59.0	100	22.4	5.6

米

【 たちはるか 】 直播でも倒れにくく、 低コスト生産が可能になる水稲新品種

西日本の平野部向きの晩生種です。通常の品種より20%近く多収である上、倒れにくく、直播栽培にも向くため低コスト生産が可能です。

稲の主要な病気のいもち病、縞葉枯病に強く、これらに対する農薬コストを低減出来ます。主食用の業務用米のほか、やや大粒で低タンパクの特性を活かして酒造用掛け米にも利用が可能です。



育成地における草姿(直播栽培)
(左:あきまさり、右:たちはるか)

「たちはるか」の品種特性(育成地)

栽培条件	品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	倒伏 (0-5)	玄米重 (kg/a)	比率 (%)	千粒重 (g)	品質 (1良-9劣)	食味(コシヒカリ基準:0)	玄米タンパク質含有率(%)
移植	たちはるか	9.01	83	0.0	63.0	119	25.3	6.8	-0.07	6.2
	レイホウ	9.02	79	0.3	53.1	100	23.2	7.3	-	7.2
	あきまさり	9.03	81	0.1	59.0	111	22.4	4.8	-0.08	6.3
湛水 直播	たちはるか	9.02	83	0.4	65.4	106	25.7	6.8		
	あきまさり	8.31	78	1.4	61.9	100	22.3	4.8		
	ヒノヒカリ	8.29	80	1.9	52.6	80	22.7	6.2		

注1) 倒伏:0(無)~5(完全倒伏)ヒノヒカリは熟期が異なる為参考値
注2) 食味は育成地産コシヒカリを基準(0)とする食味試験の総合評価(複数回試験の平均値)

【問い合わせ先】
●品種の特徴について
九州沖縄農業研究センター 水田作・園芸研究領域
稲育種グループ (TEL 0942-52-0647)
●種苗の入手先について
九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

【 きたみずほ 北瑞穂 】 米粉麺などの加工用途に 適した高アミロース米

白米のデンプンに含まれるアミロース含有率が約30%で、一般の品種と比べると約10ポイント高く、米の粘りが少ない特徴を示します。そのため米粉麺に加工した場合、麺離れが良く適度なコシの強さがあり、加工適性や食味官能評価に優れます。また米粉クッキーでは、従来の品種に優るサクサク感を得ることが出来ます。北海道向けの品種であり、「きらら397」と比較して多収で耐冷性に優れ、低コストで安定生産が可能であり、様々な加工用途向けの素材として期待されます。



北瑞穂の籾と玄米
(左:北瑞穂、右:きらら397)



北瑞穂を使った加工品例
(左:米粉麺、右:玄米粉入りクッキー)

【問い合わせ先】
●品種の特徴について
北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
寒地作物研究領域 稲育種・品質担当
(TEL 011-857-9311)
●種苗の入手先について
北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)

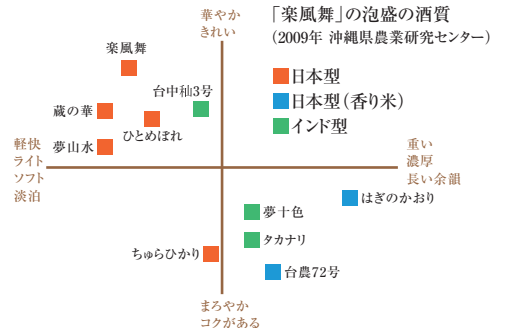
「北瑞穂」の特性(育成地、2009年~2011年 中苗・移植)

品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	屑米歩合 (%)	玄米千粒重 (g)	アミロース含有率(%)	タンパク質含有率(%)	障害型耐冷性
北瑞穂	7.31	81	60.6	114	10.7	21.8	29.6	5.1	強
きらら397	7.30	69	53.4	(100)	7.7	22.4	19.8	6.8	やや強

米

【らくふうまい 楽風舞】 美味しい日本酒、泡盛ができる酒米

酒米は、酒の雑味の原因となるアミノ酸の量を減らすために、米のタンパク質の多い表面に近い部分を削って除く高度精米を行います。楽風舞は、高度精米時の碎米が少なく、淡麗な清酒ができ、また、泡盛では、口当たりのソフトな「軽快」で「華やか」な酒となります。「五百万石」と「どんとこい」の交配組合せから育成され、倒伏に強く、栽培しやすい品種です。出穂期、成熟期は「五百万石」よりやや遅く、冷害の危険性の少ない東北中南部、北陸および関東以西の広い地域での栽培が可能です。



「楽風舞」の玄米特性および高度精米試験

品種名	玄米千粒重(g)	心白率(%)	高度精米試験(%)		
			精米歩合	碎米歩合	無効精米歩合
楽風舞	26.2	20.2	61.3	0.8	2.8
五百万石	25.1	75.5	61.3	3.2	5.4



「楽風舞」の籾および玄米 (左:楽風舞、中:五百万石、右:ひとめぼれ)

1) 千粒重は、2000～2001年、2004～2010年の育成地における成績の平均。
2) 心白率は2009～2010年の平均。
3) 高度精米試験は原酒造株式会社による。
4) 精米歩合と碎米歩合は2005および2008～2010年、無効精米歩合は2008～2011年の平均

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

中央農業総合研究センター 北陸研究センター
(代表) (TEL 025-523-4131) (FAX 025-524-8578)

●種苗の入手先について

中央農業総合研究センター 北陸企画管理室連絡調整チーム
(TEL 025-523-4131) (FAX 025-524-8578)

「楽風舞」の生育特性

品種名	出穂期(月/日)	成熟期(月/日)	登熟日数(日)	稈長(cm)	穂長(cm)	穂数(本/m)	耐倒伏性	精玄米重(kg/a)	同左比率(%)
楽風舞	7.31	9.07	38	71.0	19.7	312	強	58.6	101
五百万石	7.28	9.05	39	83.0	22.1	312	弱	57.9	100

1) 2000～2001年、2004～2010年の育成地における成績の平均。
2) 施肥水準：基肥(N・P₂O₅・K₂O,kg/a):0.4・0.4・0.4、穂肥:0.3・0.0・0.27

【越のかおり】 粘りが少なく製麺素材に向く高アミロース米

白米のデンプン成分のうち、粘りの少ないアミロースの含有量が「コシヒカリ」よりはるかに高いことから、茹でても溶けにくく、麺離れが良いので、米の麺として新しい食感の商品ができます。

栽培特性は「キヌヒカリ」とほぼ同等なので、倒れにくく、選別・精米などには同じ調製方法が使えます。

関東から九州まで広く栽培されている品種「キヌヒカリ」に、インド在来イネの持つ粘りの少ない性質だけを取り込んだ品種です。



「越のかおり」の玄米および籾 (左:越のかおり、中:コシヒカリ、右:キヌヒカリ)



「越のかおり」を使った調理例

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

中央農業総合研究センター 北陸研究センター
(代表) (TEL 025-523-4131) (FAX 025-524-8578)

●生産物の入手先について

中央農業総合研究センター 北陸企画管理室連絡調整チーム
(TEL 025-523-4131) (FAX 025-524-8578)

成分・特性の比較

品種名	アミロース含有率(%)	タンパク質含有率(%)	稈長(cm)	精玄米重(kg/a)	同左比率(%)
越のかおり	33.1	6.2	75	62.9	96
コシヒカリ	17.5	6.1	90	65.4	100

注)アミロース含有率は平成18年度の成績、タンパク質含有量は平成17年度の成績

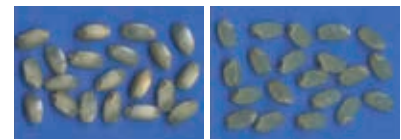
米

【モミロマン】加工用や飼料用に期待される多収穫米

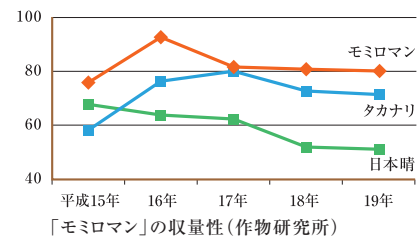
玄米の収量が極めて高く、低コスト生産が可能なおことから加工用米や飼料用米に期待される品種です。特に、米のアミロース含量が一般米よりも高めで、米粉麺やビーフンの素材として期待されます。

通常の屑米も含めた粗玄米収量は「日本晴」より3割から4割、「タカナリ」より1割多く、極めて多収です。また、耐倒伏性に優れ、直播栽培でも多収なため、生産コストの削減が可能です。玄米の外観品質や炊飯米としての食味は著しく不良で、一般米と容易に識別できます。

栽培にあたっては、ベンゾピシクロン系除草剤に感受性のため、使用する除草剤には注意が必要です。関東以西の地域での栽培に適し、現在、栃木県や茨城県などで生産されています。



「モミロマン」の玄米
(左:モミロマン、右:日本晴)



【問い合わせ先】

- 品種の特徴・生産物の入手先について
作物研究所 稲研究領域 (TEL 029-838-8536)
- 種苗の入手先について
作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)

「モミロマン」の特性(多肥栽培)

品種名	出穂期 (月/日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	精玄米重 (kg/a)	同左比率 (%)	玄米千粒重 (g)
モミロマン	8/15	89	23.5	82.3	138	24.1
日本晴	8/17	90	19.7	59.6	(100)	21.8

【ミズホチカラ】米粉麺などの加工用途に適した高アミロース米

背丈が低く茎が強く倒れにくいいため、台風の多い九州に適しています。1本の穂に着く穂の数も多く、通常の食用品種よりも平均で2割も多くのお米が収穫できます。10aの田んぼから、800～900kgもの玄米が収穫できた例も多く、安定してたくさんとれる特性が実証されています。

米粉に製粉するときのデンプンの損傷が少ないため、パンのふくらみが良いなど、米粉用として優れた特性を持ち、熊本県で米粉用に作付けが始まっています。また豚やニワトリの飼料用としても、福岡県等で生産が行われています。



ミズホチカラはあきまざりに比べ縦方向のパンの膨らみが良好



あきまざり(比較:主食用米)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
九州沖縄農業研究センター 水田作・園芸研究領域 稲育種グループ
(TEL 0942-52-0647)
- 種苗の入手先について
九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「ミズホチカラ」の配布先での各地での多収事例

試験地・年次	粗玄米重 (kg/10a)	比較比率 (%)	対象品種
5月植 広島県福山市(2008-10)	976	142	日本晴
富山県富山市(2008)	839	120	コシヒカリ
茨城県つくばみらい市(2001-08)	828	132	日本晴
和歌山県木の川市(2009)	831	151	コシヒカリ
愛媛県松山市(2009)	918	153	コシヒカリ
6月植 香川県善通寺市(1994-5)	926	138	日本晴
福岡県筑後市(1992-94)	829	123	ニシノホマレ
福岡県筑後市(2008-9)	942	-	-
宮崎県宮崎市(2009)	816	126	コシヒカリ

麦類

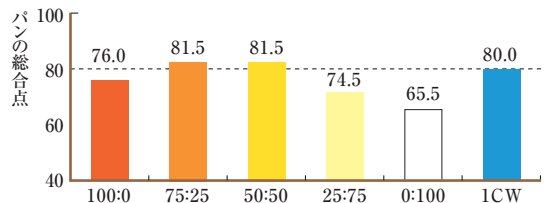
【 ゆめちから 】 パン用・中華めん用のブレンド利用に適する小麦

グルテンの力が極めて強い超強力秋まき小麦品種です。「きたほなみ」等の国内産中力小麦粉とブレンドすることにより、その生弛の弱さが改善され、本来は強力粉が使われるパン用に利用できます。また、ブレンドした小麦粉を使用した中華めんは弾力・硬さの食感が優れたものになります。

原粒の蛋白質含量が高いので、醤油原料用としても利用できます。土壌病害であるコムギ縞萎縮病に対して極めて優れた抵抗性を有しますので、北海道の本病発生地帯の秋まき小麦の安定生産につながります。



100:0 75:25 50:50 25:75 0:100 外国産小麦
「ゆめちから」:「ホクシン」のブレンド比率



注)平成16年、(社)日本パン技術研究所による。
横軸の数字はゆめちから:ホクシンのブレンド比率を示す。
カナダ産のパン用小麦銘柄1CWを80点として評価。

ゆめちからブレンド粉の製パン性の比較

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
畑作基盤研究領域 小麦・ソバグループ (TEL 0155-62-9210)

●生産物の購入について

北海道内製粉業者各社で取り扱っています

【 ユメシホウ 】 温暖地に適した 早生・多収のパン用小麦

関東地域を含む温暖地で栽培可能な早生・多収のパン用小麦です。西日本で普及しているパン用小麦「ニシノカオリ」より製パン性に優れ、パン類の他、ピザ生地や中華麺にも利用できます。追肥をしても倒伏しにくく、良質のパン製造に必要な蛋白質含量の高い小麦が得られます。現在、茨城県や三重県などで栽培されています。



ユメシホウのパン

【問い合わせ先】

●品種の特徴および小麦粉の入手先について

作物研究所 麦研究領域
(TEL 029-838-7497)

●種苗の入手先について

つくば市商工会
(TEL 029-879-8200)

ユメシホウの製パン性

品種名	内部色相	す立ち	触感	香り	食感	味
	(10点)	(10点)	(15点)	(10点)	(15点)	(10点)
ユメシホウ	6.2	6.8	10.8	7.0	11.2	6.9
ニシノカオリ	5.7	5.4	8.5	6.8	8.8	6.3

注)2005~2006年産について、パン技術研究所で3回評価した結果の平均(カッコ内満点)

麦類

【せときらら】多収で製パン性に優れるパン用小麦

グルテンが強く製パン性に優れます。条件が良ければ、輸入のパン用小麦に近い適性が得られます。アミロース含量がやや低く、もちもち・しっとりとした食感のパンが作れます。また、製粉歩留やミリングスコアが高く製粉性にも優れます。

温暖地向けのパン用品種として収量が多く、また、赤かび病抵抗性や穂発芽耐性に優れるため、安定生産が期待できます。ただし、タンパク質含量が低い生産物では製パン性も低下しますので留意が必要です。

栽培適地は関東以西の平坦地で、山口県で奨励品種として採用されました。



ミナミノカオリ せときらら
製パン試験(日本パン技術研究所)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター 水田作研究領域 小麦育種研究グループ
(TEL 084-923-5381) (FAX 084-924-7893)

●種苗の入手先について

近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

●生産物の入手先について

JA全農やまぐち(TEL 083-988-0601)

「せときらら」の特性

品種名	成熟期 (月/日)	収量 (kg/a)	収量比 (%)	容積重 (g)	パン 評価点
せときらら	6.07	55.9	139	848	78
ニシノカオリ	6.07	40.4	100	831	70
ミナミノカオリ	6.09	46.1	114	830	73

【ふくはるか】製粉しやすく、そうめんに向く小麦

硬質で小麦粉の粒度が粗いため粉がサラサラしていて製粉しやすく、製粉歩留も高い品種です。アミロースがやや低く、生地物性が適度に強く、粉色が明るく黄色みを帯び、そうめんやうどんに適します。

栽培適地は関東以西の平坦地で、奈良県で奨励品種として採用され、普及しています。



ふくはるか 農林61号
「ふくはるか」の小麦粉はサラサラしていて製粉時のふるい抜けがよく、製粉しやすい。

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター 水田作研究領域 小麦育種研究グループ
(TEL 084-923-5381) (FAX 084-924-7893)

●種苗の入手先について

近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

●生産物の入手先について

奈良県米麦改良協会(TEL 0742-27-4126)

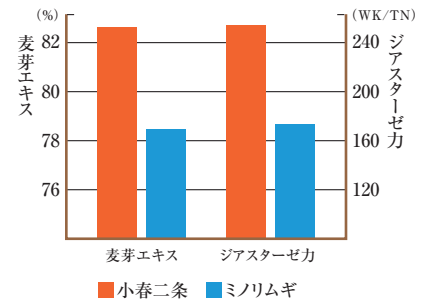
「ふくはるか」の品質特性

品種名	製粉歩留 (%)	製めん評点 (点)
ふくはるか	71.5	77.1
農林61号	66.8	70.0

麦類

【小春二条】 寒冷地の気候に適したビール醸造用二条大麦

東北・北陸地域の気候に適したビール醸造適性を有する二条大麦品種です。耐雪性は、既存の二条大麦品種「あまぎ二条」と比べると強く、根雪期間70～80日までの地域で栽培可能です。寒冷地向け六条大麦品種の「ミノリムギ」と比べると収量は少ないですが、千粒重、リットル重は大きく、穀粒の外観品質は優れます。また、実験室レベルの分析では、特に麦芽エキス、ジアスターゼ力が高く、ビール醸造適性に優れています。現在、東北、北陸、東山地域の各所で栽培が行われ、ビールの原料等に利用されています。



「小春二条」のビール醸造適性
(東北農業研究センター圃場2004-2005年産)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
東北農業研究センター 畑作園芸研究領域麦類育種担当
(TEL 019-643-3512)
- 種苗の入手先について
東北農業研究センター 業務推進室運営チーム
(TEL 019-643-3437)



小春二条の耐雪性(2008年3月14日東北農業研究センター圃場における越冬後の生育状況)
(左:小春二条、中:ミノリムギ、右:あまぎ二条)

【ビューファイバー】 麦の食物繊維の主成分であるβ-グルカン含有量が高い二条大麦

原麦および精麦の食物繊維の主成分であるβ-グルカンを従来品種の2～3倍多く含む二条大麦品種です。やや早生種で、強稈で耐倒伏性は強いですが、収量性は劣ります。また、穀粒はしわ状になり精麦白度が低く、外観品質は劣りますが、粉に挽いて加工利用すれば、既存の小麦粉や米粉食品に少量をブレンドするだけで外観や食感・食味を損ねることなく機能性成分を付加できます。なお、大麦萎縮病抵抗性(ウイルスI～III型)は極強、うどんこ病抵抗性は極強、赤かび病抵抗性はやや強です。現在、栃木県、愛知県、茨城県などで栽培中です。



「ビューファイバー」の草姿



「ビューファイバー」100%シフォンケーキ

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
作物研究所 麦研究領域
麦育種研究分野
(TEL 029-838-8862)
- 種苗の入手先について
作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880)
(FAX 029-838-7488)

「ビューファイバー」の特性一覧

品種名	出穂期 (月/日)	成熟期 (月/日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	耐倒伏 性	収量 (kg/10a)	縮萎縮病 抵抗性	うどんこ 病抵抗性	赤かび病 抵抗性	精麦白 度(%)	整粒歩 合(%)
ビューファイバー	4.12	5.28	8.9	749	強	525	極強	極強	やや強	40.5	41.5
カンナムギ	4.11	5.24	4.8	542	やや弱	703	やや弱	やや強	やや弱	44.3	81.1
イチパンボシ	4.11	5.26	5.6	502	やや強	623	強	やや強	やや弱	47.9	74.6

注)2007～2008年度の成績による。整粒歩合は2.2mm以上。

麦類

【キラリモチ】 褐変しにくく、食味が優れるもち性の二条裸麦

「キラリモチ」は、画期的な品質特性をもつ二条裸麦です。もち性であるため食味が優れ、機能性成分のβ-グルカン（水溶性食物繊維）がうるち性品種よりも1.5倍程度多く含まれます。ポリフェノールの一種プロアントシアニジンをほとんど含まないため、炊飯など加熱調理後も褐変しにくい特長もあります。収量性はやや劣りますが、従来品種にはない品質特性を合わせ持つことから、関係企業から注目されています。麦ごはん用に限らず、粉利用などによって高付加価値食品の開発が期待されます。北海道（春播き）から鹿児島県まで生産者による試験栽培が行われており、一部の産地では麦ごはん用やもち麦粉用など新規用途向けとして本格的な生産が始まっています。



18時間保温後の炊飯麦
(左:キラリモチ, 右:イチバンボシ)

60%精麦の精麦のポリフェノールとβ-グルカン含量

品種名	総ポリフェノール含量 (mg/g)	プロアントシアニジン含量 (μg/g)	β-グルカン含量 (%)
キラリモチ	0.15	0.7	7.2
イチバンボシ	0.32	55.7	4.7

【問い合わせ先】

- 品種の特徴、生産物の入手先について
近畿中国四国農業研究センター四国研究センター
作物機能開発研究領域 大麦育種研究グループ
(TEL 0877-63-8126) (FAX 0877-63-1683)
- 種苗の入手先について
近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

麦ごはんの食味試験結果

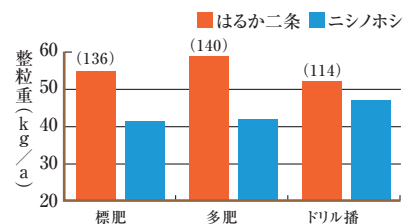
品種名	白さ	香り	軟らかさ	粘り	味
キラリモチ	0.58	0.32	0.93	1.12	0.56
イチバンボシ	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ユメサキボシ	-0.42	-0.15	0.02	0.06	-0.01

3カ年の平均値:各調査項目のイチバンボシ(標準品種)の評価を0とした相対評価で、-2~+2の評価を与えています。+評価は白く、香りが良く、軟らかく、粘りが多く、味が良いことを意味します。

【はるか二条】 「ニシノホシ」に代わる主力品種として期待できる二条大麦新品種

食用及び焼酎醸造用の二条大麦品種で、穂発芽と主要な縞萎縮病ウイルス系統に強く、大粒で整粒収量が極多収で、精麦品質は暖地の主力品種「ニシノホシ」並に良質です。

2013年に農林認定品種として認められ長崎県で奨励品種に採用、また、福岡県でも奨励品種に採用予定で、「ニシノホシ」に代わる主力品種として生産が始まっています。



「はるか二条」の整粒収量

九州沖縄能研センター(筑後)、広幅播き標肥と多肥栽培は2008-2011年度、ドフル播は2009-11年度、粒厚2.5mm以上の整粒重。
()内は整粒収量の「ニシノホシ」比(%)



黄熟期の「はるか二条」

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
九州沖縄農業研究センター 水田作・園芸研究領域
小麦・大麦育種グループ
(TEL 0942-52-3101)
- 種子の入手について
九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7536) (FAX 096-242-7769)

麦類

【カシマゴール】 縞萎縮病に抵抗性で 稈が折れにくい麦茶用六条大麦

従来品種の「カシマムギ」で問題になっている縞萎縮病に抵抗性を持ち、うどんこ病にも強い麦茶用品種です。

さらに、「カシマムギ」よりも、成熟後に稈が折れにくいいため、安定した収量が得られます。

「カシマムギ」と比べてやや粒が小さいですが、穂数が多く多収で、容積重もやや重いです。

麦茶の香りの元になるとされる蛋白質の含有率や麦茶粒の外観、麦茶の味・香りは「カシマムギ」と同程度です。

平成 22 年に茨城県で準奨励品種として採用されました。



「カシマゴール」の麦茶粒

【問い合わせ先】

- 品種の特徴および生産物の入手先について
作物研究所 麦研究領域 (TEL 029-838-8862)
- 種苗の入手先について
(社)茨城県穀物改良協会 (TEL 029-239-6300)

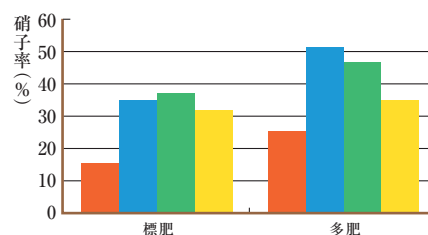
カシマゴールの麦茶品質

品種名	麦茶品質			
	原麦蛋白質含有率(%)	麦茶液色	味・香り	総合評価
カシマゴール	12.2	やや淡	中	中
カシマムギ	12.0	中	中	中

【ハルヒメボシ】 硝子率が低く精麦品質が優れる 早生・多収の裸麦

硝子率が低く精麦白度が高い、高品質の六条裸麦です。早生で、倒伏に強い上、成熟期に稈が折れにくく、収量性も高いため、安定生産が可能です。品質ランク区分の基準値をクリアしやすいことから、生産者の収益性確保が見込めます。

愛媛県で奨励品種に採用され、主に麦味噌原料の精麦用として生産が始まっています。

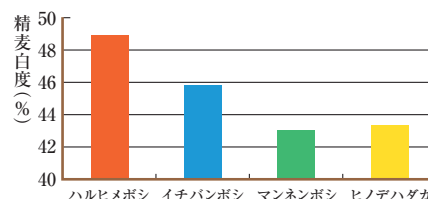


■ハルヒメボシ ■イチバンボシ ■マンネンボシ ■ヒノデハダカ

硝子率 (2004~2010年度のドリル播き栽培での平均値)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
近畿中国四国農業研究センター四国研究センター
作物機能開発研究領域 大麦育種研究グループ
(TEL 0877-63-8126) (FAX 0877-63-1683)
- 種苗の入手先について
愛媛県米麦振興協会
(TEL 089-948-5411) (FAX 089-948-5826)



精麦白度 (2004~2010年度のドリル播き栽培での平均値)

大豆

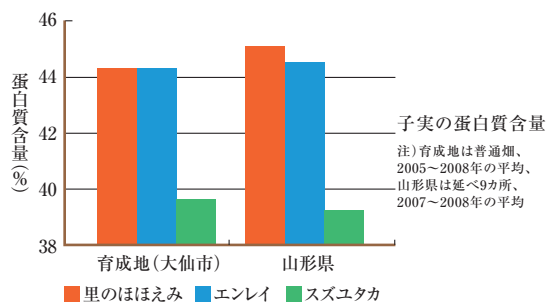
【 里のほほえみ 】 倒れにくく大粒良質で 高蛋白の大豆

成熟期が晩生で、大粒良質の高蛋白なダイズ品種です。子実の蛋白質含量が「エンレイ」並に高く、豆乳の抽出率や豆腐の硬さなどから、豆腐加工に適しています。「エンレイ」に比べ1週間ほど晩熟でダイズモザイク病や紫斑病に強く、粒大はかなり大粒で外観品質が良好です。生育中は倒れにくく、最下着莢節位が高く、莢が割れにくいことからコンバイン収穫などの機械化適性にも優れていることが特徴です。

現在、山形県、福井県、栃木県、石川県で生産されています。



子実の形状 (上:里のほほえみ、左下:エンレイ、右下:スズユタカ)
 転換畑での草姿



【問い合わせ先】

- **品種の特徴、生産物の入手先について**
 東北農業研究センター 水田作研究領域大豆育種担当
 (TEL 0187-75-1084) (FAX 0187-75-1170)
- **生産物の購入について**
 全国農業協同組合連合会 園芸農産部大豆販売課
 (TEL 03-6271-8200) (FAX 03-5218-2523)

【 すずほのか 】 早熟でモザイク病に強い 納豆用極小粒大豆

成熟期が中生の早の納豆用極小粒品種です。納豆加工適性は、東北地域の代表的品種の「コスズ」並に良好です。「コスズ」より1～2週間ほど早熟ですが、収量は「コスズ」並で、「コスズ」より短茎で倒れにくく、ダイズモザイク病に強いことが特徴です。

また、早熟なため、適地が北東北地域に拡がるとともに、作期を分散することができます。現在、岩手県、宮城県、福島県で生産されています。

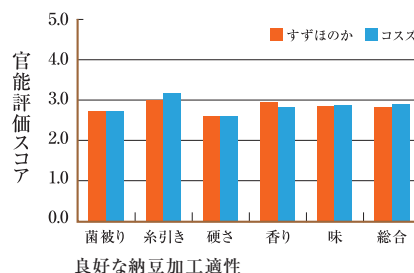
「すずほのか」は、山形県で生産されている成熟期が中生の姉妹品種の「すずかおり」とともに、「コスズ」に替わる東北の新たな納豆大豆のブランドを目指しています。



すずほのか コスズ
 「コスズ」並の極小粒納豆



すずほのか コスズ
 早熟で短茎で倒れにくい



【問い合わせ先】

- **品種の特徴について**
 東北農業研究センター 水田作研究領域大豆育種担当
 (TEL 0187-75-1084) (FAX 0187-75-1170)
- **生産物の購入について**
 全国農業協同組合連合会 園芸農産部大豆販売課
 (TEL 03-6271-8200) (FAX 03-5218-2523)

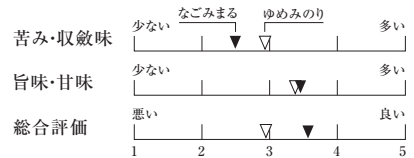
大豆

【なごみまる】大豆アレルギーリスクの軽減が期待される大豆(低アレルゲン性大豆品種)

大豆の主要アレルゲンの一つのβ-コングリシニンのうちの一部であるa、a'サブユニットを欠失した食品加工用の品種です。豆腐等通常の加工食品としての適性は劣りますが、豆乳類への加工適性は優れています。「タチナガハ」に比べ、成熟期はやや早生で、耐倒伏性は同程度に優れ、百粒重はやや少ないですが、同程度の収量で「ゆめみのり」に比べ多収です。ただし、モザイク病やシストセンチュウ抵抗性が弱いことと、低アレルゲン性を損なわないために普通品種との混植を避けるとともに、収穫・調整時には異品種の混入を防ぐことに注意が必要です。栽培適地は、東北中南部～関東北部です。



「なごみまる」の栽培風景



豆乳様飲料の食味評価 (市販の豆乳を「3」とした時の相対評価)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
作物研究所 畑作物研究領域 大豆育種研究分野
(TEL 029-838-8503)
- 種苗の入手先について
作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)

「なごみまる」の主要特性

品種	成熟期 (月/日)	耐倒 伏性	百粒重 (g)	2004-2006年		2006年		蛋白質 含有率 (%)	病害虫抵抗性	
				子実重 (kg/10a)	同左 指数	子実重 (kg/10a)	同左 指数		タバコモザイク ウイルス	ダイズシスト センチュウ
なごみまる	10.27	強	31.6	380	101	400	96	43.5	中	弱
タチナガハ	10.30	強	37.0	377	100	419	100	43.9	中	弱
サチユタカ	11.10	強	31.2	369	98	336	80	47.7	弱	弱
ゆめみのり	10.27	強	25.1	—	—	391	93	49.2	強	弱

【あきまる】味噌の原料に好適な晩播大豆

成熟期が「フクユタカ」と同程度の晩生種で、晩播栽培において「フクユタカ」より平均4%多収です。ダイズモザイク病の病原の1つであるダイズモザイクウイルス A₂ 系統に対して抵抗性を持っており、本病による減収や障害粒発生を防ぎます。子実の外観品質が優れており、淡色味噌への加工適性について、色の明るさ、照り等の色調、味の官能評価が良好で、現行の標準品種「トヨコマチ」と比較して同等以上との評価が得られています。また、煮豆、納豆用途についても良い評価を得られています。豆腐については粗蛋白質含有率がやや低いため、「フクユタカ」に比べ柔らかい豆腐ができます。



子実の比較
(左:あきまる、右:フクユタカ)

「あきまる」の淡色味噌加工適性

		あきまる	トヨコマチ(標準)
重量増加比 (倍)	浸漬後	2.28	2.36
	蒸煮後	2.05	2.10
蒸煮大豆	水分(%)	57.7	60.1
	硬さ(g)	453	543
蒸煮大豆の 色調	明度Y(%)	35.7	35.7
	赤みx	0.392	0.389
	黄みy	0.391	0.388

【コメント】 蒸煮大豆の色調の明度 Y(%) が高く良好。味噌の色が明るく照りがあり、色調が良い。香りがやや弱い、味はまったりあり。
注) 蒸煮大豆の色調は CIE (国際照明委員会) の定める Yxy 表色系による。Y の値が高いほど色が明るく、x、y の値が高いほどそれぞれ赤み、黄みが強いことを示す。

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
近畿中国四国農業研究センター四国研究センター
作物機能開発研究領域 大豆育種研究グループ
(TEL 0877-63-8132) (FAX 0877-63-1683)
- 種苗の入手先、生産物の入手先について
近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

大豆

【はつさやか】コンバインによる適期収穫が可能で、豆腐加工に適した大豆

成熟期が「サチユタカ」より4日程度、「フクユタカ」より2週間程度早いですが、収量性は高く、「サチユタカ」と同程度の収量性を示します。

また、青立ちの発生が少ないため適期にコンバイン収穫ができます。子実の外観品質は裂皮が少なく良好です。

また、蛋白質含有量が高く、豆腐加工適性が優れており、「サチユタカ」、「フクユタカ」よりしっかりした豆腐ができ、実需者による官能評価でも食感、風味ともに良い評価を受けています。

また、味噌、煮豆、納豆用途についても良い評価が得られています。



子実の比較 (左: はつさやか、右: サチユタカ)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター四国研究センター
作物機能開発研究領域 大豆育種研究グループ
(TEL 0877-63-8132) (FAX 0877-63-1683)

●種苗の入手先、生産物の入手先について

近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

「はつさやか」の豆腐加工適性

品種名	粗蛋白質含有率 (%)	破断強度 (g/cm ²)	
		塩化マグネシウム	GDL
はつさやか	44.6	71	80
サチユタカ	45.2	39	65
フクユタカ	43.9	64	86

注) 塩化マグネシウム及びGDL (グルコノデルタラクトン) は凝固剤の種類。

【くろさやか】青臭みがなく、多収で熟期が早い暖地向けの黒大豆

収量 (子実重) が多く、成熟期が早い、暖地と温暖地南部向けの黒大豆です。“極大粒”の「クロダマル」より小さい“大粒”で、豆菓子などの用途に適しています。また、大豆の青臭みの原因となる酵素であるリポキシゲナーゼを含まないため、生大豆粉を使ったケーキ、パン、麺類など、多様な食品開発に容易に活用できます。

青臭みがない特徴を利用するためには、異品種の混入防止が重要ですが、「くろさやか」は花の色や胚軸 (地表近くの茎) の色が「フクユタカ」などの主要品種と異なるため、簡単に識別できます。「クロダマル」と用途別を使い分けることにより、6次産業化などへの黒大豆の利用促進が期待されます。



子実の外観 (左: フクユタカ、中: くろさやか、右: クロダマル)



花と胚軸の色が他の主要品種と異なるので、識別が簡単 (左: フクユタカ、中: くろさやか、右: クロダマル)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター
作物開発・利用研究領域大豆育種グループ
(TEL 096-242-7740) (FAX 096-249-1002)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「くろさやか」の主要特性

品種名	成熟期 (月/日)	子実重 (kg/a)	子実重標準比	百粒重 (g)	主茎長 (cm)
くろさやか	11.3	44.1	127	34.1	73
クロダマル	11.16	34.6	100	50.6	65

注) 育成地 (熊本県合志市) の普通畑7月上中旬播種、2009年～2011年の平均。

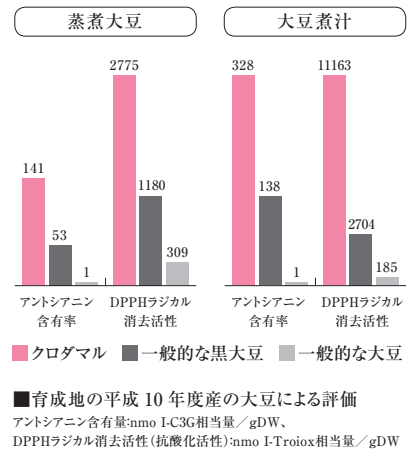
大豆

【クロダマル】九州初の極大粒黒大豆品種

「坂上2号」と「新丹波黒」を交配して育成された九州向け初の極大粒黒大豆品種です。蒸煮大豆と大豆煮汁中のアントシアニン含量と抗酸化活性が高いという特徴を持っています。

特に、煮豆加工においては、製品歩留まりが九州産の「新丹波黒」より高く、外観品質と食感も良好です。煮豆以外にも煎り豆、甘納豆、きな粉、さらにそれらを加工した食品など、多様な用途に利用できます。

地域おこし、農商工連携、6次産業化などの核として活用できるため、各地で作付が広がってきています。



【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
九州沖縄農業研究センター
作物開発・利用研究領域大豆育種グループ
(TEL 096-242-7740) (FAX 096-249-1002)
- 種苗の入手先について
九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「クロダマル」の主要特性

品種名	成熟期 (月/日)	子実重 (kg/a)	百粒重 (g)	煮豆加工適性	
				製品歩留まり	外観(光沢・色沢)
クロダマル	11.11	30.8	48.4	良	良
新丹波黒	11.14	29.5	59.2	並	良
フクユタカ	10.29	40.0	30.7	—	—

注) 栽培特性は育成地(熊本県合志市)の普通畑7月上中旬播種、1998、2000年～2003年の平均。

【すずかれん】納豆加工適性が高く、病害虫に強い暖地向け大豆

従来の暖地向け納豆用品種「すずおとめ」と同様に小粒の品種ですが、「すずおとめ」に比べて子実はやや大きく、納豆加工適性は「すずおとめ」と同等、もしくはそれ以上の評価を得ています。

「すずおとめ」の産地の一部で収量や品質低下を引き起こしている葉焼病に対して「すずおとめ」より極めて強く、また、大豆の重要な食害性害虫であるハスモンヨトウに対する抵抗性が強い特長を持っています。

このため、収量や品質の高位安定化と、薬剤防除回数の低減を通じた省力・低コスト化が期待できる、環境に優しい農業に適した新品種です。

「すずかれん」の納豆加工適性の比較(得点)

品種名	すずかれん	すずおとめ
A社総合官能評価	26	25
Bセンター総合官能評価	3.0	1.8
C社加工適性総合評価	14.1	12.0

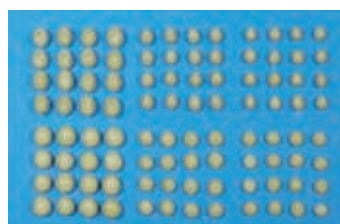
注) いずれも数値が大きいほうが加工適性が高い。



「すずかれん」で作った納豆

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
九州沖縄農業研究センター
作物開発・利用研究領域大豆育種グループ
(TEL 096-242-7740) (FAX 096-249-1002)
- 種苗の入手先について
九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)



子実の外観
(左:フクユタカ, 中央:すずかれん, 右:すずおとめ)



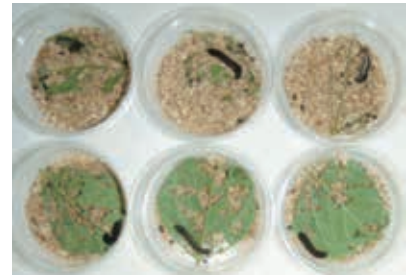
葉焼病抵抗性の差
(左:すずかれん, 右:すずおとめ)

大豆

【フクミノリ】豆腐用主力品種「フクユタカ」のハスモンヨトウ抵抗性を強化した大豆

ハスモンヨトウ抵抗性“強”の「ヒメシラズ」に豆腐加工適性に優れる九州地域の主要品種「フクユタカ」を6回繰り返し交配して育成された品種です。ハスモンヨトウ抵抗性が「フクユタカ」の“弱”に対して、「フクミノリ」では“中”に強化されています。子実の外観品質、粗蛋白質含有率、豆腐の固まりやすさなどは「フクユタカ」と同等で、豆腐加工に適しています。

ハスモンヨトウに対しては発生状況に応じた防除が必要ですが、農薬の散布回数低減を通じて、生産の省力・低コスト化と食品の安全・安心性向上が期待できる新品种です。



ハスモンヨトウ抵抗性の差
(上段：フクユタカ、下段：フクミノリ、葉を20時間前に与えた)

「フクミノリ」の豆腐加工適性

品種名	フクミノリ	フクユタカ
粗蛋白質含有率(%)	41.7	41.8
豆乳抽出率(%)	78.9	79.3
豆乳粘度(mPa·s)	33.7	29.8
豆腐破断強度		
凝固剤		
GDL	107	125
CaSO ₄	115	133
MgCl ₂	82	92
豆腐加工適性	適	適

注) 豆腐破断強度(豆腐の固まりやすさ)の適正値はGDLとCaSO₄では90以上、MgCl₂では60以上。

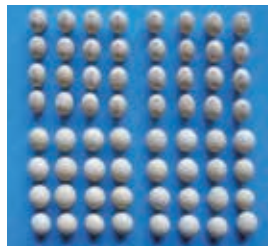
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター
作物開発・利用研究領域大豆育種グループ
(TEL 096-242-7740)(FAX 096-249-1002)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513)(FAX 096-242-7769)



子実の外観(左:フクユタカ、右:フクミノリ)



いも類

【ピルカ】メークインタイプのジャガイモシストセンチュウ抵抗性品種

イモは長卵形で、目が浅く、外観が優れます。肉色は「メークイン」と同程度の淡黄です。熟期は「メークイン」と同程度の中早生品種で、収量は「メークイン」並ですが、平均一個重はやや大きくなります。でん粉価は「メークイン」よりやや低いです。ジャガイモシストセンチュウに対する抵抗性を持つため、線虫の未発生圃場では、線虫の新たな発生を防ぎ、発生圃場では、線虫密度を著しく低減させることができます。イモの二次生長が少なく、目が浅いため、皮が大変剥きやすいです。煮崩れ程度は少なく、調理後の黒変も少ないため、特に水煮料理に向き、家庭用調理に最適です。



目が浅い「ピルカ」

「ピルカ」の農業特性

(北海道農業研究センター / 芽室町 平成 15～20 年)

品種名	枯ちよう期 (月/日)	上いも平均重 (g)	規格内いも重 (kg/10a)	標準比 (%)	でん粉価 (%)	ジャガイモシストセンチュウ	
						抵抗性	増殖率 (倍/作)
ピルカ	9.10	107	3,654	118	15.0	強	0.1
男爵薯	9.02	83	3,109	100	16.4	弱	17.3
メークイン	9.13	83	3,421	110	16.3	弱	-

注) 上いも: 20g 以上。規格内: 60～260g。—: 未供試。

「ピルカ」の調理特性

(北海道農業研究センター / 芽室町 平成 15～20 年)

品種名	水煮					目の深さ	トッピング数
	肉色	黒変	肉質	煮崩れ	食味		
ピルカ	淡黄	微	やや粘	少	中上	浅	2.1
男爵薯	白	少	やや粉	中	中上	深	9.8
メークイン	淡黄	微	中(やや粘)	中(微)	中(中上)	浅	12.5

注) トリミング数: 機械による 90% 剥皮後の人手によるトリミング必要数 (ヶ所/kg)。 () 内はばれいしよ種苗特性分類基準に基づく判定。

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
畑作基盤研究領域 バレイショ・テンサイグループ
(TEL 0155-62-9272)

●種苗の入手先について

北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)

【はるか】家庭料理にも業務用途にも適するじゃがいも

煮崩れが少なく食味に優れ、家庭料理にも、サラダ、コロッケなどの業務加工用途にも適する中生の生食用品種です。イモは倒卵形で、「男爵薯」よりも大きく、白肉で、内部障害の発生が少なく、打撲に対してやや強い抵抗性をもつことも魅力です。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性はもちろんのこと、青枯病や塊茎腐敗にもやや強い抵抗性を持っています。

目が浅いので皮を剥きやすく、また目の周りが赤くかわいい外観がこの品種の特徴でもあります。肉質はやや粘質で、ほのかな甘みがあります。目が少ないので、種イモを切断する場合は、頂芽の位置に注意が必要です。平成22年から栽培が始められています。



かわいい外観の「はるか」



サラダなどの業務用にも

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
畑作基盤研究領域 バレイショ・テンサイグループ
(TEL 0155-62-9272)

●種苗の入手先について

北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)

「はるか」の主要特性 (北海道農業研究センター / 芽室町 平成 15～18 年)

品種名	枯ちよう期 (月/日)	終花期の		株当たり 上いも数 (個)	上いも平均 一個重 (g)	上いも重 (kg/10a)	規格内 収量 (kg/10a)	標準比 (%)	でん粉 価 (%)
		茎長 (cm)	茎数 (本/株)						
はるか	9/20	62	3.0	9.4	107	4,395	3,952	120	15.9
男爵薯	9/1	43	4.4	10.2	87	3,882	3,297	100	16.4
さやか	9/16	58	3.0	8.7	113	4,393	3,975	121	16.8

注) 上いも: 20g 以上。規格内: 60～340g

いも類

【こがね丸】 高でん粉でフライドポテトに適するばれいしょ

高でん粉でフライドポテト加工用に適しています。また、光が当たってもえぐみの原因となるグリコアルカロイドがあまり増えません。調理時の香りや食味が優れることから生食用としても適しています。

やや煮くずれするので、煮込む用途にはやや不適です。打撲黒変耐性が弱いので、選別など打撲が発生しやすい作業では注意が必要です。



「こがね丸」の塊茎

「こがね丸」の農業特性

(北海道農業研究センター / 芽室町 平成 13～18 年)

品種名	枯ちよう期 (月/日)	熟期	茎長 (cm)	上いも		でん粉 重 価 (%)
				平均 一個重 (g)	重 価 (kg/10a)	
こがね丸	9.24	中晩性	84	125	5,144	19.3
ホッカイコガネ	9.28	中晩性	74	127	5,224	17.5

「こがね丸」の調理特性

(北海道農業研究センター / 芽室町 平成 13～18 年)

品種名	水煮		フライ		曝光後の GA含量 ¹⁾	
	肉質	煮崩れ	食感	褐変 評価		
こがね丸	中	少	○	微～少	○	4.0
ホッカイコガネ	やや粘	微	○	無	◎	13.1

注 1) GA: グリコアルカロイド、単位: mg/100g F.W.、平成 16.17 の平均値。

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
畑作基盤研究領域 バレイショ・テンサイグループ
(TEL 0155-62-9272)

●種苗の入手先について

北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)

【らんらんチップ】 熟期の早いポテトチップ原料用品種

「トヨシロ」に比べ熟期が早く、チップカラーが優れているため、早期のポテトチップ原料として使用できます。また収穫翌年の2月まで貯蔵することが可能です。暖地春作のポテトチップ原料用としても栽培できるので、6,7月の原料としても使用可能です。食味も優れており、生食用としても適しています。

「トヨシロ」よりも打撲に弱いので取り扱いに注意が必要です。



「らんらんチップ」の塊茎



「らんらんチップ」のポテトチップ
(左:らんらんチップ 右:トヨシロ)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
畑作基盤研究領域 バレイショ・テンサイグループ
(TEL 0155-62-9272)

●種苗の入手先について

北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)

「らんらんチップ」の主要特性

(北海道農業研究センター / 芽室町 平成 14～18 年)

品種名	枯ちよう期 (月/日)	熟期	茎長 (cm)	上いも		でん粉 重 価 (%)
				平均 一個重 (g)	重 価 (kg/10a)	
らんらんチップ	9.10	中早生	55	90	3,594	18.1
トヨシロ	9.17	中早生	53	100	3,741	17.9

いも類

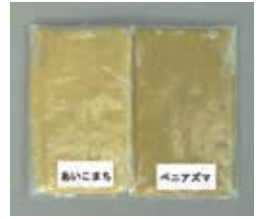
【 あいこまち 】 高品質で病虫害に強く、菓子にも適する美味しいサツマイモ

蒸しいもの食味が「ベニアズマ」並みに優れ、糖度が高いです。また、蒸しいものの肉質が中～やや粉質で調理後黒変も少ないため、いもようかんや大学いもなどのいも菓子類への加工に適しています。いもの条溝がなく、「ベニアズマ」よりもいもの外観が良いです。いもの平均1個重は「ベニアズマ」よりやや軽く、いもが大きくなりすぎることはなく、いも収量は「ベニアズマ」とほぼ同等です。

サツマイモネコブセンチュウと黒斑病に強く、つる割病と立枯病に中程度の抵抗性を持っています。また、「ベニアズマ」よりも貯蔵性が良いです。栽培適地は全国のサツマイモ栽培地域で、関東地域の一部で生産が始まっています。



「あいこまち」の塊根



蒸しいもペースト

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

作物研究所 畑作物研究領域 資源作物・カンショ研究分野
(TEL 029-838-8393)

●種苗の入手先について

作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)

「あいこまち」の収量、蒸しいも品質、病虫害抵抗性

品種名	いも 平均		蒸しいも			貯蔵性	サツマイモ ネコブ センチュウ 抵抗性	病害抵抗性			
	収量 (kg/a)	一個重 (g)	食味	肉質	糖度			黒斑病	つる割病	立枯病	
あいこまち	273	194	やや上	中～やや粉	6.9	やや小	中	強	強	中	中
ベニアズマ	269	269	やや上	粉	5.6	やや多	難	中	中	中	やや強
高系14号	299	241	上	中	5.4	中	易	やや強	やや強	中	弱

注) Brix 糖度 (%), 3 倍量の水で希釈し、屈折糖度計で測定。

【 ほしこがね 】 きれいで美味しい干しいもが たくさんできるサツマイモ

淡黄色で外観が美しく、十分な甘みと上品な風味があり、美味しい干しいも(蒸切干)に加工できます。近年、「タマユタカ」で問題となっている干しいもの一部が白く硬化する「シロタ」と呼ばれる生育障害がほとんど発生しません。いもの収量は「タマユタカ」の9割程度とやや低いものの、条溝が無く、加工作業を行いやすいため、干しいもの生産コスト低減に貢献できます。サツマイモネコブセンチュウ抵抗性は強いです。

貯蔵中のでん粉の糖化が早く、収穫後早期の加工が可能のため、年末年始向けの年内出荷が可能です。栽培適地は全国の干しいも用サツマイモ栽培地域で、茨城県の干しいも用サツマイモ産地での栽培が始まっています。



「ほしこがね」(左)「タマユタカ」(右)の塊根



「ほしこがね」(左)「タマユタカ」(右)の干しいも

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

作物研究所 畑作物研究領域 資源作物・カンショ研究分野
(TEL 029-838-8393)

●種苗の入手先について

作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)

「ほしこがね」の収量、干しいも品質、病虫害抵抗性

品種名	いも 平均		干しいも			貯蔵性	サツマイモ ネコブセンチュウ 抵抗性	病害抵抗性		
	収量 (kg/a)	一個重 (g)	食味	肉色	糖度			シロタの 発生	つる割病	立枯病
ほしこがね	336	274	やや上～上	淡黄	6.4	無	難	強	やや強	弱
タマユタカ	372	349	やや上	灰白	5.0	少	中	中	やや強	やや弱
泉13号	149	169	上	黄白	5.8	無	中	やや強	やや弱	やや弱

注) Brix 糖度 (%), 試料 2g を 18ml の水で希釈し、屈折糖度計で測定。

いも類

【ひめあやか】 食べきりサイズで 美味しいサツマイモ

いもは小さく、平均1個重は青果用の主力品種「ベニアズマ」や「高系14号」の6割ほどの重さです。全いも収量は両品種に比べて少ないですが、食べきりサイズの200g以下のいも収量が多いです。蒸しいもや焼きいもにすると、肉質がやや粘質のため食感はしっとりとしていて、また50g程度の小さいもすじっぽさがなく、おいしいです。調理後の黒変が少なく、肉色は鮮やかできれいな黄色です。

立枯病、つる割病及び黒斑病への抵抗性はやや強で、「ベニアズマ」や「高系14号」よりも病害に強いです。栽培適地は全国のサツマイモ栽培地域です。現在、関東の一部地域で生産が始まっています。



「ひめあやか」および青果用主力品種の平均的大きさのいも
 (「ひめあやか」の右は、約50gのいも)



焼きいもの切断面
 左:ひめあやか、中:ベニアズマ、右:高系14号

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

作物研究所 畑作物研究領域
 (TEL 029-838-8500)

●種苗の入手先について

作物研究所 企画管理室企画チーム
 (TEL 029-838-8880)(FAX 029-838-7488)

「ひめあやか」の収量、蒸しいも品質、病害虫抵抗性

品種名	いも 収量 (kg/a)	平均 一個重 (g)	蒸しいも		焼きいも 食味	サツマイモ ネコブ センチュウ 抵抗性	病害虫抵抗性		
			肉質	食味			立枯病	つる割病	黒斑病
ひめあやか	199	143	やや粘	上	上(上)*	やや弱	やや強	やや強	やや強
ベニアズマ	250	276	やや粉	上	やや上	やや弱	やや強	やや弱	やや弱
高系14号	240	222	中	中	中	やや弱	弱	中	中

注) *: 焼きいもの () 内は50g以下のいもの評価。

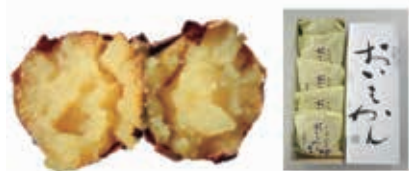
【べにはるか】 上品な甘さでお菓子・ 焼き芋に適するサツマイモ

糖の含量、特に麦芽糖が多く上品な甘さの品種です。いもは紡錘形で、揃いも優れています。蒸す、焼くなどの加熱調理後の肉質は、掘りたてはやや粉質ですが、貯蔵すると粘質になり、甘みがさらに増してきます。滑らかな舌触りが特徴で喉に詰まりません。焼き芋や天ぷらにするととても美味しいですし、滑らかさを活かし、ペーストにしてお菓子に利用するのに最適で、既に、スイートポテトやプリンなどに利用されています。

サツマイモネコブセンチュウ抵抗性、立枯病抵抗性が「高系14号」より優れるという特徴もあります。現在、鹿児島県、大分県、千葉県や茨城県などで生産されています。



外觀がきれいでいもの揃いもよい



滑らかで焼き芋やペースト加工してお菓子に

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 畑作研究領域
 サツマイモ育種グループ(TEL 0986-24-4273)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
 (TEL 096-242-7513)(FAX 096-242-7769)

●生産物の購入について

JAいぶすき(TEL 0993-36-1131) JA全農ちば(TEL 0476-22-5131)
 JAおおいの野津町地域本部(TEL 0974-32-2535)

「べにはるか」の糖含量

(mg/gFW)

品種名	果糖	ブドウ糖	ショ糖	麦芽糖	合計 全糖量
べにはるか	1.4	2.5	24.9	116.7	145.6
高系14号	2.7	3.3	18.3	92.5	116.8
ベニアズマ	2.4	3.5	34.6	102.3	142.8

全糖、麦芽糖が多く上品な甘さ

いも類

【サツママサリ・コガネマサリ】 形状良く、貯蔵性に優れ、アルコール取得量が高い焼酎用サツマイモ

焼酎用の主力品種「コガネセングン」で問題となっているいも形状や病虫害抵抗性、貯蔵性といった弱点を改良した品種です。両品種とも条溝が少ないため「コガネセングン」より原料歩留が良く、さらには収量、でん粉歩留にも優れています。

焼酎醸造時のアルコール取得量も高く、官能試験では「サツママサリ」が「甘くフルーティーですっきりした味わい」、「コガネマサリ」が「華やかな香りで甘くすっきりした味わい」との評価を得ています。

サツマイモネコブセンチュウ抵抗性を備え、貯蔵中の腐敗も少ない両品種は、「サツママサリ」が鹿児島県、「コガネマサリ」は宮崎県での生産が始まっています。



「サツママサリ」と「コガネマサリ」の塊根



「サツママサリ」(左)と「コガネマサリ」(右)の焼酎

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 畑作研究領域
サツマイモ育種グループ(TEL 0986-24-4273)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「サツママサリ」、「コガネマサリ」の諸特性

品種名	農業特性 ¹⁾					焼酎醸造適性 ²⁾		コメント
	上いも 収量 (kg/a)	でん粉 歩留 (%)	いもの 条溝	貯蔵性	ネコブ センチュウ 抵抗性	純アルコール 取得量 (L/原料t)		
サツママサリ	321	25.2	やや少	易	強	201	甘い、フルーティ、すっきり	
コガネセングン	298	23.6	やや多	やや難	やや弱	191	蒸し芋香、甘い、普通	
コガネマサリ	269	26.9	微	易	強	217	芳香、甘み、すっきり	
コガネセングン	265	22.8	やや多	やや難	中	184	芋らしい、うま味、丸味	

1)「サツママサリ」2006～2009年、「コガネマサリ」2007～2011年 2)「サツママサリ」2006～2009年、「コガネマサリ」2008、2009、2011年

【こなみずき】 和菓子等の品質を長持ちさせる画期的なでん粉ができるサツマイモ

「こなみずき」の低温糊化性でん粉は、でん粉粒の中央に亀裂をもつ特殊な形態を示し、従来のでん粉用品種「シロユタカ」より約 20℃低い温度で糊化します。

糊化後に冷蔵保存した場合、離水率や硬度が「シロユタカ」より大幅に低く、耐老化性に優れています。

この特徴を活かして、加工処理しない天然でん粉のまま、葛餅、わらび餅や落花生豆腐などの食品を製造しても、形や柔らかさを長期間保持できます。



「こなみずき」の塊根



こなみずきでん粉ゲル(左)は、冷蔵4日後でも弾力性があるが、従来カンショでん粉ゲル(右)は弾力性がなくなり、ひび割れてしまう。

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 畑作研究領域
サツマイモ育種グループ(TEL 0986-24-4273)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

●生産物の購入について

日本澱粉工業株式会社(でん粉製品)
(TEL 099-269-1011) (FAX 099-284-5225)

「こなみずき」のでん粉の特性

品種名	糊化開始 ¹⁾ 温度 (℃)	離水率 ²⁾ (%)		硬度 ²⁾ (N)		
		4週間後	10週間後	2時間後	4週間後	10週間後
こなみずき	58.1	0.0	0.0	0.35	0.44	0.46
シロユタカ	75.5	19.3	23.3	0.45	1.64	2.02

1) でん粉濃度 7% でラビッドビスコアナライザー (RVA) により測定した。
2) でん粉濃度 8% のゲルを 5℃ で保存して老化性の指標である離水率と硬度を測定した。

雑穀・工芸作物

【レラノカオリ】 大粒で製粉特性に優れるソバ

「キタワセソバ」よりも大粒で製粉特性が優れる品種です。またやや早熟で、草丈がやや低く、そばの産地で多収です。またコンバイン収穫適期（黒化率 90%）で多収であることに加え施肥反応にも優れています。平成 24 年から一般栽培が開始され、深川市、新得町を中心に栽培されています。栽培面積は、平成 24 年は約 10 ha、平成 25 年は約 200 ha で順調に普及が進み、近いうちに目標の 3000 ha を達成する見込みです。



開花最盛期頃のレラノカオリ

「レラノカオリ」の特性

品種名	北農研(芽室町、平成21~23年)						実務者評価(平成21~23年)		深川市(平成22~23年)		旭川市(平成22~23年)	
	播種期 (月/日)	成熟期 (月/日)	草丈 (cm)	子実重 (kg/10a)	キタワセ比 (%)	千粒重 (g)	脱皮歩留 (%)	製粉歩留 (%)	子実重 (kg/10a)	キタワセ比 (%)	子実重 (kg/10a)	キタワセ比 (%)
レラノカオリ	6.02	8.15	105	187	100	30.7	70.8	64.8	189	111	122	105
キタワセソバ	6.02	8.17	112	187	100	29.5	67.9	62.1	170	100	117	100

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
畑作基盤研究領域 小麦・ソバグループ
(TEL 0155-62-9272)

●種苗の入手先について

北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)

【にじゆたか】 倒れにくく、大粒で子実外観に優れ、多収で良食味の秋収穫向けソバ

耐倒伏性にすぐれ、千粒重が約 36 g、容積重が約 630 g になり大粒で子実外観が良いそばです。寒冷地から温暖地にかけての秋収穫用ソバとして栽培できます。

育成地（盛岡市）の 7 月下旬播種成績では、標準品種「階上早生」に比べ生育期間は 4 日程度遅れますが、4% ほど多収になります。岩手県平野部では遅くとも 8 月初旬までに播種するようにします。過度の窒素施肥や密植を避け、がっしりとした草姿に仕上げ子実をよく充実させ、適期収穫に努めます。既存品種と同様に、十分な圃場排水対策と、隔離採種による特性維持に努めるとともに、計画的に種子更新することが望まれます。加工適性および食味についての実需評価も良好です。



「にじゆたか」(上段)と「階上早生」(下段)の子実

「にじゆたか」の生育および品質特性

調査項目/品種	にじゆたか	階上早生
収量 (kg/a)	19.7	19.0
草丈 (cm)	121	111
倒伏程度 ¹⁾	1.0	2.3
育成期間 (日)	69	65
そば粉白度 ²⁾	71.6	69.9
味 ³⁾	5.8	5.0
香り ³⁾	5.3	5.0

1) 無:0~微:1~少:2~中:3~多:4~甚:5の6段階評価
2) ロール製粉、色相(湿式)測定に基づく値(平成21、22年東北農研センター産の実需評価平均値、以下同じ)
3) ロール製粉・機械製麺(そば粉4割)による官能評価基準を5点とし、香り、味(甘み)が良ければ加算

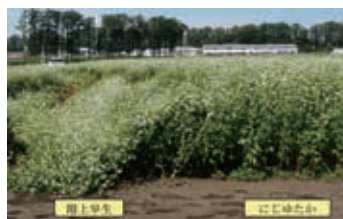
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

東北農業研究センター
畑作園芸研究領域畑作物育種担当
(TEL 019-643-3698) (FAX 019-641-7794)

●種苗の入手先について

東北農業研究センター 業務推進室運営チーム
(TEL 019-643-3437) (FAX 019-643-3405)



「にじゆたか」(右)と「階上早生」(左)の倒伏程度の差

雑穀・工芸作物

【春のいぶき】 盛夏に新鮮な蕎麦麺が賞味できるソバ

盛夏に新鮮な香りの高い蕎麦が賞味できる品種です。九州では3月中旬～4月上旬に播種して5月下旬～6月上旬に収穫できる早生品種です。

丸抜き粒は緑色が濃いので麺の色が良く、良食味です。穂発芽耐性なので、収穫期の降雨に対して品質が低下しにくい特性を持っています。現在、長崎県、熊本県、大分県、鹿児島県で生産されています。



春まきの開花期は5月上旬



外観がきれいな緑色の丸抜き粒

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 作物開発・利用研究領域
資源作物育種基盤研究グループ
(TEL 096-242-7636)

●種苗および生産物の購入について

大分県豊後高田市ソバ生産組合
(TEL 0978-22-3100 市農林振興課)

「春のいぶき」の品種特性

品種名	開花期 (月/日)	成熟期 (月/日)	草丈 (cm)	子実重 (kg/a)	千粒重 (g)
春のいぶき	5.15	6.14	73	22.9	32.8
キタワセソバ	5.14	6.12	65	18.7	32.2
階上早生	5.13	6.13	69	21.1	32.0

生育日数は60日程度で多収

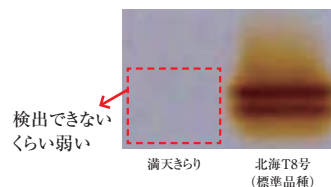
【満天きらり】 ルチンの多い麺・菓子に最適なダツタンソバ品種

ダツタンソバには、抗酸化能や脂質代謝改善効果を有するとされるルチン（ポリフェノールの一種）が普通ソバの約100倍含まれています。しかし、ダツタンソバは苦みが強く、また粉に含まれるルチン分解酵素の作用で、加水するとルチンの大部分が瞬時に分解されてしまう点が、食品加工時の課題となりました。「満天きらり」は、苦みが弱く、ルチン分解酵素活性が極めて弱いため、結果として食品中のルチン含量が多くなります。

「満天きらり」は、ソバ以外にも、パスタ、パン、菓子等にも応用可能です。

「満天きらり」は、ルチンを分解する酵素活性がかなり弱い

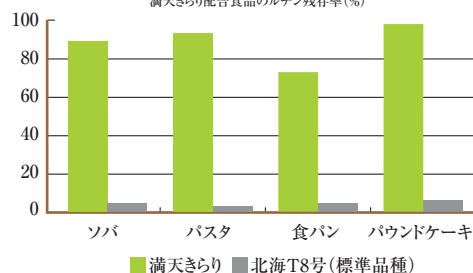
種子のルチン分解酵素活性の検出



満天きらり 北海T8号(標準品種)

ルチンの大部分が残存する

満天きらり配合食品のルチン残存率(%)



【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
小麦・ソバグループ
(TEL 0155-62-9273)

●種苗およびそば粉の入手先について

〒098-1702北海道紋別郡雄武町字雄武1100-5
株式会社神門 (TEL 0158-84-2160) (FAX 0158-84-2160)

雑穀・工芸作物

【あきしずく】 病気に強く収量も多い、栽培しやすいハトムギ

在来種のハトムギに比べて、主要病害の「葉枯病」に強く、背丈が低いいため倒れにくく、栽培しやすい品種です。子実が穂から落ちにくいので、完熟してから収穫でき、収量も在来種より多いのが特長です。九州の他、富山県などでも普及が進んでおり、今では全国の生産量の8割を占めています。各地で地域特産作物として健康食品等の製品に加工されています。



あきしずくの子実（原料と精白粒）



あきしずくの植物体

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 作物開発・利用研究領域
資源作物・育種基盤研究グループ
(TEL 096-242-7636)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室運営チーム
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「あきしずく」の品種特性

品種名	開花期 (月/日)	成熟期 (月/日)	草丈 (cm)	子実重 (kg/a)	百粒重 (g)	精白粒 白度	葉枯病 抵抗性
あきしずく	7.22	9.22	107	19.0	8.8	69.9	やや強
はとむすめ	7.18	9.22	114	15.6	8.5	69.7	やや弱
はとひかり	7.20	9.24	114	14.2	10.1	68.8	中

【くろかいどう 黒海道】 本土西南暖地等での高品質な黒糖製造に向くさとうきび

シヨ糖濃度の上昇の早い極早期高糖性品種です。これまで糖分上昇が不十分で良質な黒糖生産の難しかった九州や四国において、他の品種に比べて高いブリックス（搾汁液中の可溶性固形分の割合）に達し、より高品質の黒糖製造を可能とします。

降霜前の収穫を前提とし、収穫翌年以降も株を再生させる株出し栽培ができます。やや細めで茎数の多い茎数型品種で、株萌芽に優れ、特に株出しで多収となります。本品種によって黒糖製造を核とした地域特産品による6次産業化への貢献が期待されています。

なお、サトウキビは低温での生長が劣るため、年平均気温 15℃以上の温暖な西南暖地での利用を推奨しています。



収穫期の「黒海道」（左）

黒海道 NiF8

「黒海道」の主要特性

特性	黒海道	NiF8
萌芽	極良	良
分けつき	やや強	中
脱葉性	やや易	易
黒穂病抵抗性	弱	強
さび病抵抗性	強	強
葉焼け病抵抗性	強	強
原料茎数(本/a)	1150	878
1茎重(g)	632	913
原料茎重(kg/a)	720	794
ブリックス(%)	19.2	17.9
繊維分(%)	11.2	11.4
甘蔗糖度(%)	14.4	13
原料茎数(本/a)	1158	958
1茎重(g)	723	881
原料茎重(kg/a)	835	834
ブリックス(%)	19.1	17.9
繊維分(%)	10.9	11.4
甘蔗糖度(%)	14.2	12.9

収量は種子島における春植え10作、株出し9作の平均値

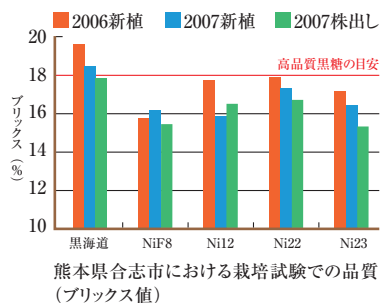
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 種子島試験地
作物開発・利用研究領域 さとうきび育種グループ
(TEL 0997-25-0100) (FAX 0997-25-0888)

●種苗の入手先について

同上



雑穀・工芸作物

【まるえもん】ゴマ兄妹のうち、セサミンたっぷりの黒ゴマ

ゴマに含まれるセサミンは、抗酸化防止に効果が高いことが報告されています。黒ゴマの「まるえもん」は、セサミンが市販品よりも多く含まれている世界的に希少なゴマです。

草丈が低く、病気にも強いため、栽培しやすい品種です。栽培適地は、南は鹿児島県から、北は岩手県と広く、岩手県では在来種「岩手黒」よりも収量が多く、寒冷地でも多収です。風味豊かな国産の「まるえもん」を用いて、機能性が高いゴマ菓子等の商品開発や地域興しが期待できます。



「まるえもん」の種子

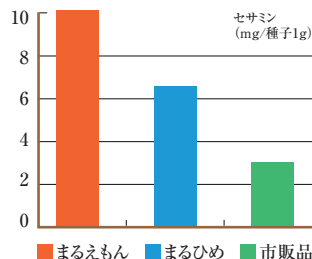
岩手県における収量

品種	収量(kg/10a)
まるえもん	80
ごまぞう	50
岩手黒	70

岩手県内5ヵ所の現地試験平均値

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
作物研究所 畑作物研究領域 資源作物・カンショ研究分野
(TEL 029-838-8393)
- 種苗の入手先について
作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)
- 生産物の購入について
金峰ごま生産組合 (TEL・FAX 0993-77-3666)



「まるえもん」のセサミン含量

【まるひめ】ゴマ兄妹のうち、セサミン・セサモリンたっぷりの白ゴマ

ゴマに含まれるセサミンとセサモリンは、抗酸化防止に効果が高いことが報告されています。新品種、白ゴマの「まるひめ」はセサミンやセサモリンが、市販品よりも多く含まれている世界的に希少なゴマです。早生で収穫期が早いことから、幅広い作型に対応します。風味豊かな「まるひめ」で、機能性が高く、鮮やかな色調のゴマ油などの商品開発や、地域興しが期待できます。



「まるひめ」の種子



「まるひめ」から作った焙煎ゴマ油 (右)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
作物研究所 畑作物研究領域 資源作物・カンショ研究分野
(TEL 029-838-8393)
- 種苗の入手先について
作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)
- 生産物の購入について
金峰ごま生産組合
(TEL・FAX 0993-77-3666)
内原地区ごま研究会
(TEL 029-259-3643) (FAX 029-259-7725)

「まるひめ」の品種特性

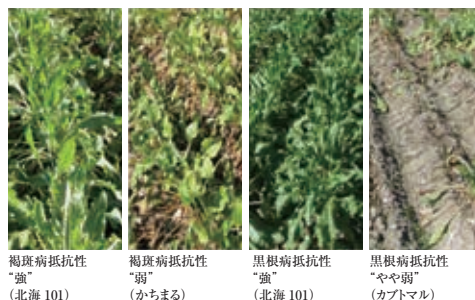
品種名	セサミン (mg/g)	セサモリン (mg/g)	草丈 (cm)	成熟期 (月/日)	千粒重 (g)	種皮色	収量 (kg/10a)
まるひめ	6.6	3.6	166	8.30	2.4	白	122
真瀬金	3.6	2.3	153	9.17	2.4	黄褐	102

雑穀・工芸作物

【アマホマレ・北海みつぼし】 糖分が高く、製糖品質が優れる「アマホマレ」と安定栽培が可能な「北海みつぼし」

「アマホマレ」は、従来品種と比べて根中糖分が高く、製糖品質が優れてんさい品種です。製糖歩留まりが良く、製糖コストの低減が期待できます。そう根病の発生が懸念される圃場での作付けは避けてください。

「北海みつぼし（北海101号）」は、褐斑病、黒根病およびそう根病の3つの主要病害抵抗性を集積したてんさい品種です。このため、病害の発生による糖量の減収を回避でき安定栽培が可能です。抽苔発生が多くなる場合があるため、早期播種や、育苗中の過度の低温による馴化処理は避けてください。



「アマホマレ・北海みつぼし」の特性

品種名	根重 (t/10a)	根中糖分 (%)	糖量 (kg/10a)	褐斑病抵抗性	根腐病抵抗性	黒根病抵抗性	そう根病抵抗性	抽苔耐性
アマホマレ	7.15	18.20	1,298	中	弱	中	弱	強
クローナ	7.24	17.61	1,273	弱	弱	中	—	強
えとびりか	6.99	17.47	1,220	弱	弱	中	—	強
レミエル	7.51	17.61	1,320	弱	やや弱	中	—	強

注) 「クローナ」、「えとびりか」、「レミエル」はそう根病抵抗性を持たないため、そう根病抵抗性の評価試験は未実施。

【問い合わせ先】

- 品種の特徴および種苗の入手先について
北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
(TEL 0155-62-9271)

品種名	根重 (t/10a)	根中糖分 (%)	糖量 (kg/10a)	褐斑病抵抗性	黒根病抵抗性	そう根病抵抗性	抽苔耐性
北海みつぼし	7.42	15.88	1,178	強	強	強	やや強
かちまる	7.42	15.95	1,186	弱	やや強	—	強
レミエル	6.96	16.24	1,133	弱	中	—	強
リッカ	7.79	16.02	1,248	やや強	中	強	強

注) 「かちまる」、「レミエル」、「リッカ」は作付面積が多い上位3品種 (2012年)

【キラリボシ】 油粕の多目的利用も可能な食油用なたね

秋播きのダブルロー（エルシン酸がなく、グルコシノレート含量の低い）のなたね品種です。東北中南部地帯に適した「キラリボシ」は、現在、山形県で主に栽培されています。エルシン酸を含まない菜種油は、食用油に適しています。搾油後のミール（油粕）は、有機質肥料としてばかりでなく、飼料用にも利用可能で、農家の収益性に貢献します。開花期には景観形成にも役立ちます。



開花期のキラリボシ～景観形成にも役立つ～

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
東北農業研究センター 畑作園芸研究領域
畑作物育種担当 (TEL 019-643-3655)
- 種子の入手先について
東北農業研究センターホームページにて公開しています。
<http://tohoku.naro.affrc.go.jp/seika/hinsyu/seed.html#natane>
- 生産物の購入について
北海道東神楽農業協同組合 (TEL 0166-83-2243)

「キラリボシ」の特性

品種名	成熟期 (月/日)	収量 (kg/a)	千粒重 (g)	エルシン酸 (%)	グルコシノレート (μmol/g)
キラリボシ	6/28	29.9	3.5	0.0	14.6
キザキノナタネ	7/3	34.8	4.5	0.0	165.8
アサカノナタネ	6/27	24.1	4.3	0.0	126.2

雑穀・工芸作物

【 さえあかり 】 栽培しやすく、一番茶、夏茶ともに品質が良好なやや早生の品種

強健で多収な系統「Z1」と、高品質で玉露としても優れている早生の「さえみどり」の子供です。炭疽病と輪斑病に強く、栽培しやすいやや早生の多収品種です。一番茶の摘採期は「さえみどり」と「やぶきた」の中間で、摘採期の分散化にも利用できます。また、「さえみどり」よりも耐寒性が強く、栽培適応範囲が広いので、「さえみどり」の栽培がやや困難な地域や「やぶきた」の更新が必要な地域において導入が期待されています。

耐病性が強く、一番茶だけでなく、夏茶の品質・収量も優れることから、収益性が高い品種と言えます。クワシロカイガラムシには抵抗性がないので、多発地域では防除が必要です。



「さえあかり」一番茶摘採期の園相



「さえあかり」一番茶の新芽
(左:さえあかり右:やぶきた)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴、生産物の入手先について
野菜茶業研究所・茶業研究領域
茶育種研究グループ 枕崎茶業研究拠点
(TEL 0993-76-2126) (FAX 0993-76-2264)
金谷茶業研究拠点
(TEL 0547-45-4101) (FAX 0547-46-2169)

「さえあかり」の栽培特性と生葉収量

品種名	一番茶		病害抵抗性		耐寒性		生葉収量 (kg/10a)			年間収量
	萌芽期 (月/日)	摘採期 (月/日)	炭疽病	輪斑病	赤枯れ 抵抗性	裂傷型 凍害抵抗性	一番茶	二番茶	三番茶	
さえあかり	3/17	4/14	やや強	強	中	中	384	406	339	1130
さえみどり	3/12	4/10	中	弱	やや弱	やや強	226	256	197	679
やぶきた	3/22	4/18	弱	弱	やや強	中	252	176	148	577

注) 2006～2009年の枕崎拠点の平均値を示す

【 しゅんたろう 】 甘い香りにスッキリした喉ごしの茶 (走り新茶向き)

種子島など霜が降りない暖地での栽培に適する極早生品種です。走り新茶として知られる茶品種「くりたわせ」よりも2日ほど早く摘採できることから、「大走り新茶」として市場に出すことができます。被覆栽培や製造方法により、きれいな色と形を作ることができます。紅茶用系統の血も受け継いでいることから、しっかりとした味の中にほのかに甘い香りを感じることができる茶です。栽培できる地域が限定されるので、最も早く出てくる稀少な茶として付加価値がつけられます。



4月初旬に収穫される種子島の「しゅんたろう」一番茶新芽



「しゅんたろう」の形状と色沢



「しゅんたろう」の水色

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
野菜茶業研究所
枕崎茶業研究拠点 (TEL 0993-76-2127) (FAX 0993-76-2264)
金谷茶業研究拠点 (TEL 0547-45-4651) (FAX 0547-46-2169)
- 生産物の購入について
射場勇治 (TEL 0997-23-8845)
- 種苗の入手先について
野菜茶業研究所 業務推進室
(TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)

雑穀・工芸作物

【なんめい】 高品質で病害虫に対し 複合抵抗性を有する早生品種

茶の重要病害虫であるクワシロカイガラムシと輪斑病に強度抵抗性、炭疽病に中度抵抗性を有した煎茶用の早生品種です。色沢に優れ、早生品種の一番茶新芽の色が黄色くなりやすい暖地において、被覆をしなくても荒茶の色沢は濃緑になります。香気に特徴があり、滋味にも優れています。早生品種であるため凍霜害には弱く、栽培適地は九州南部などの暖地・温暖地です。

重要病害虫に抵抗性を有していることから化学農薬使用量を削減でき、有機栽培や無農薬栽培対応型の品種として期待されており、輸出対応にも適していると思われます。



「なんめい」の一番茶新芽

「なんめい」の重要病害虫抵抗性

品種名	クワシロカイガラムシ	輪斑病	炭疽病
なんめい	強	強	中
やぶきた	弱	弱	弱
さえみどり	弱	弱	中

【問い合わせ先】

●品種の特徴、生産物の入手先について

野菜茶業研究所・茶業研究領域
茶育種研究グループ枕崎茶業研究拠点
(TEL 0993-76-2126) (FAX 0993-76-2264)
金谷茶業研究拠点
(TEL 0547-45-4101) (FAX 0547-46-2169)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所 業務推進室
(TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)

「なんめい」の栽培特性

品種名	早晩性	樹姿	樹勢	一番茶		生葉収量(kg/10a)			製茶品質		耐寒性	
				萌芽期 (月/日)	摘採期 (月/日)	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	赤枯れ 抵抗性	裂傷型 凍害抵抗性	
なんめい	早生	やや直立	やや強	3/12	4/14	352	298	229	30.7	やや強	弱	
やぶきた	中生	やや直立	中	3/22	4/20	249	166	164	27.4	強	中	
さえみどり	早生	やや開張	中	3/13	4/13	224	219	166	30.6	やや強	中	

【はるみどり】 濃厚なうま味と温和な 香りが特徴の晩生品種

耐寒性が強い高品質の晩生品種で、濃厚なうま味とやわらかい香りが特徴です。初期生育が緩慢で、幼木時期は干ばつに遭いやすいため、2年生の大苗か土の付いたセル苗を保水性の高い圃場に定植することが望めます。また、8月中旬以降は芽があまり伸びず、三番茶を収穫すると急激に葉が小さくなる傾向があります。従って、幼木時期に十分な管理が可能で、品質を重視する高級茶産地での普及が期待されています。



「はるみどり」一番茶の園相



「はるみどり」の形状と水色

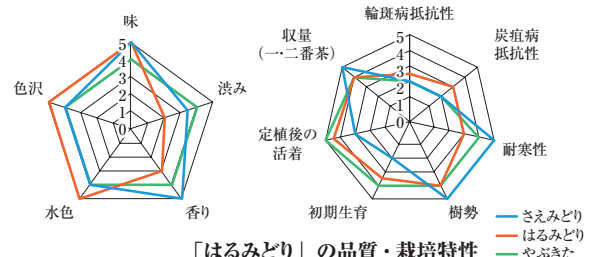
【問い合わせ先】

●品種の特徴、生産物の入手先について

野菜茶業研究所・茶業研究領域
茶育種研究グループ枕崎茶業研究拠点
(TEL 0993-76-2126) (FAX 0993-76-2264)
金谷茶業研究拠点
(TEL 0547-45-4101) (FAX 0547-46-2169)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所 業務推進室
(TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)



雑穀・工芸作物

【そうふう】 ジャスミン系の香りを有し、煎茶・釜炒り茶・半発酵茶に適する品種

ジャスミン系の香りを有し、煎茶、釜炒り茶、半発酵茶としての品質が優れます。樹勢は強く、重要病害である炭疽病には中程度、輪斑病には強い抵抗性を有しており、栽培は容易です。摘採期は中生の「やぶきた」よりも約1週間早く、暖かい地域での栽培に適しています。晩霜害や冬季の低温による寒害を受けやすいので、寒冷地での栽培には適していません。現在、鹿児島県を中心に、静岡県や佐賀県で生産され、生産者によって煎茶、半発酵茶、蒸し製玉緑茶など異なる製茶法で製造されています。早生で特徴ある香気ですので、摘採期の分散化や商品のバリエーションを増やすことができます。



一番茶の新芽

半発酵茶の形状

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所
枕崎茶業研究拠点 (TEL 0993-76-2127) (FAX 0993-76-2264)
金谷茶業研究拠点 (TEL 0547-45-4651) (FAX 0547-46-2169)

●生産物の購入について

釜炒り茶: 太田康文 (TEL 0945-43-2717) 深蒸し茶: 真茅文男 (TEL 0993-76-3425)
蒸しぐり茶: 徳之島製茶 (TEL 0997-85-4863)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所 業務推進室 (TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)

「そうふう」の香りを活かした製茶法と利用場面



- 煎茶 → 和食・和菓子に
- 釜炒り茶 → 韓国料理や味の濃い和食に
- 半発酵茶 → 中華料理など香りの強い料理に

【サンルージュ】 アントシアニンを多く含む赤いお茶

高アントシアニン品種の育成を目的に民間企業（日本製紙株式会社）と共同で初めて開発した品種です。アントシアニンだけでなく通常の茶に含まれるカテキンやカフェインなども含まれています。茶としての品質は、苦味や渋味が強く、飲み方に工夫が必要ですが、酸性条件下では抽出液の色が酸度によってピンクや赤に変化するため、アントシアニンやカテキンの機能性だけでなく、天然色素としての利用も考えられます。サンルージュは耐寒性が弱いこと、気温が高い方がアントシアニン含量が高いことから、現在鹿児島県の徳之島（天城町）で生産が拡大しています。



サンルージュの新芽



サンルージュの水色と茶の色

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所
枕崎茶業研究拠点 (TEL 0993-76-2127) (FAX 0993-76-2264)

●生産物の購入について

徳之島製茶 (TEL 0997-85-4863)
日本製紙株式会社新事業開発部アグリ事業グループ (TEL 03-6665-1048)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所 業務推進室 (TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)
日本製紙株式会社新事業開発部アグリ事業グループ (TEL 03-6665-1048)



酸度によって変化するサンルージュ抽出液の色

果樹

【 もりのかがやき 】 大果で甘く、芳香があり、食味に優れる黄色リンゴ

果実は大きく、多汁で歯ざわりが良く、甘味と芳香があり、品質が優れます。黄色品種のため着色管理作業が不要なうえ、果面のさびの発生が少なく、無袋栽培でもきれいな果実に仕上がります。育成地（盛岡市）で10月中旬頃に収穫できる中生品種で、結実が安定して豊産性です。果実の日持ち性は良好です。収穫期における裂果、落果、また地域や年によっては果肉の褐変症状が発生することがあります。

北海道、東北から北信越にかけてのリンゴ産地で導入が可能であり、岩手県等で植栽が始まっています。



「もりのかがやき」の結実状況

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

果樹研究所リンゴ研究領域
(TEL 019-645-6154) (FAX 019-641-3819)

●種苗の入手先について

(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

「もりのかがやき」の果実特性

品種名	収穫日 (月/日)	果実重 (g)	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	肉質	粉質化の 難度	みつの 多少
もりのかがやき	10/22	374	15	0.24	中	難	無～少
ジョナゴールド	10/27	327	14.1	0.46	中	易	無～少
ふじ	11/16	302	13.9	0.36	中	難	多

果樹研究所（盛岡市）2004～2008年平均

【 早秋 】 極早生でへたすき性がなく、良食味な完全甘ガキ

不完全甘ガキの「西村早生」とほぼ同時期に熟する、極早生で良食味な完全甘ガキ品種です。

果実の大きさは250g程度で、果皮色が赤い品種です。糖度は14～16%で、肉質は緻密で柔軟多汁なため食味は優れます。へたすきはほとんど発生せず、日持ち性は「伊豆」より優れます。

受粉樹が周囲にないと早期落果しやすいので、結実の安定のためには「禅寺丸」など受粉樹の混植が必要です。

現在、福岡県、岐阜県、愛知県等で果実が生産されています。



「早秋」の結実状況

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

果樹研究所 ブドウ・カキ研究領域
(TEL 0846-45-4740)

●種苗の入手先について

(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

「早秋」の果実特性

品種名	収穫日 (月/日)	果実重 (g)	糖度 (%)	肉質	果汁	へたすき (%)	日持ち (日)
早秋	10/3	256	15.3	密	多	0	14
西村早生	10/5	237	15.5	粗	中	4	18
伊豆	10/11	253	15.1	密	多	20	9

果樹

【 なつしずく 】 食味が良く、 きれいな早生の青ナシ

8月上中旬に成熟し、「幸水」の1週間前に収穫される早生の青ナシです。果実は扁平形で重さは平均で300gを超え、「幸水」と同程度の大きさになります。果肉は軟らかく、多汁で、糖度は12%程度、酸味は少なく、食味が優れています。無袋栽培でもサビの発生が少なく、きれいに仕上がるのも魅力です。果皮は押し傷が付きやすいので、取り扱いに注意が必要です。現在、大分県、新潟県、富山県等で栽培されています。



「なつしずく」の結実状況

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
果樹研究所 品種育成・病害虫研究領域
(TEL 029-838-6464) (FAX 029-838-6437)
- 種苗の入手先について
(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)
- 生産物の購入について
JAおおいた日田梨部会
(TEL 0973-26-3520) (FAX 0973-26-3525)

「なつしずく」の果実特性

品種名	収穫盛期	果実重 (g)	果肉硬度 (lbs)	糖度 (%)	果汁酸度 (pH)
なつしずく	8月15日	326	4.5	11.8	5.3
幸水	8月22日	314	4.4	11.7	5.3

果樹研究所(つくば市)、2003-2004年平均

【 つきあかり 】 甘味が強く、食味が良く、 無袋栽培可能な黄肉モモ

甘みが強く、香りの良い黄肉モモで、品質のばらつきが少なく消費者に自信をもって販売できるモモ品種です。

果実の大きさは220～250g程度で、糖度が14%程度と同時期のモモよりは糖度が高く食味が良好です。袋かけしないで栽培できます。着色が少なく、外観から黄肉であることがわかります。果肉にはカロテンを多く含み、黄肉モモ特有の芳香があります。

収穫期は「あかつき」の約1週間後で、現在の黄肉モモの主力品種である「黄金桃」よりも2週間程度早く収穫できます。



「つきあかり」の果実

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
果樹研究所 品種育成・病害虫研究領域
(TEL 029-838-6466) (FAX 029-838-6437)
- 種苗の入手先について
(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

「つきあかり」の果実特性

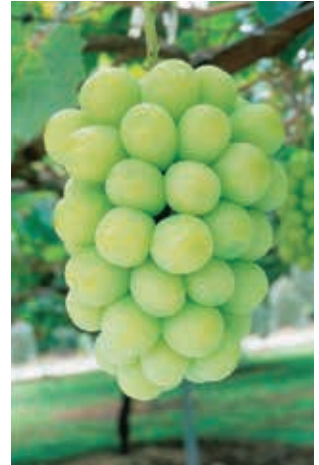
品種名	収穫盛期	着色の多少	裂果の発生	果実色	果実重 (g)	糖度 (%)	酸度 (pH)
つきあかり	7月31日	少	少	黄	226.0	14.0	4.58
あかつき	7月24日	やや多	無	乳白	288.8	13.1	4.52
黄金桃	8月16日	やや多	中	黄	339.6	14.6	4.03

果樹研究所(つくば市)、2001-2007年平均、無袋栽培

果樹

【シャインマスカット】 大粒で皮ごと食べられる種なしマスカット

大粒で食味良好な黄緑色のブドウです。肉質がかみ切りやすく硬く、マスカット香があります。糖度は高く、酸味が少ないブドウです。「巨峰」などと同様、植物生長調節剤処理によって種なし果実が生産できます。種なし果実は皮ごとでも美味しく食べることができます。成熟期は「巨峰」とほぼ同時期で、日持ち性は「巨峰」より長く、脱粒しにくい品種です。耐病性がある程度強く、裂果も発生しません。短梢剪定栽培で栽培しやすいブドウです。現在、東北地方から九州までの各地で普及が進んでいます。主産県は山梨県、岡山県、長野県、山形県などで、果実専門店等で販売されるようになりました。



種なし栽培された「シャインマスカット」の果実

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
果樹研究所 ブドウ・カキ研究領域
(TEL 0846-45-1260) (FAX 0846-45-5370)
- 種苗の入手先について
(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

「シャインマスカット」の特徴

品種名	収穫日	果実重 (g)	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	渋み	果肉特性	果肉硬度	裂果性
シャインマスカット (種なし栽培)	8月19日	13.0	18.0	0.35	なし	かみ切りやすい	硬	なし
デラウェア (種なし栽培)	8月7日	2.1	20.8	0.76	なし	かみ切りやすい	中	なし
巨峰 (種あり栽培)	8月23日	13.3	19.8	0.55	なし	中間	中	なし

果樹研究所(つくば市)、2001-2007年平均、無袋栽培

【ぼろたん】 渋皮が剥けやすい 大粒ニホングリ

純粹なニホングリですが、軽く加熱することでチュウゴクグリ並みに渋皮が簡単に剥けます。「丹沢」の後に成熟する早生品種です。果実の大きさは30g程度と大きく、果肉の黄色味が強く、肉質は粉質で優れ、甘味や香気も多く食味も優れます。焼き栗、マロングラッセ、甘露煮、栗ご飯、ケーキ等の加工に適します。

現在、熊本県、奈良県、埼玉県、茨城県、岐阜県、兵庫県等で生産されています。



「ぼろたん」の焼き栗



「ぼろたん」のピラフ

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
果樹研究所 品種育成・病害虫研究領域
(TEL 029-838-6464) (FAX 029-838-6437)
- 種苗の入手先について
(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)
- 生産物の購入について
JA熊本果実連
(TEL 096-389-3313) (FAX 096-389-3366)



「ぼろたん」の渋皮剥皮性(ナイフで傷を付け、電子レンジで2分間加熱した果実)

果樹

【みはや】果皮が赤く美しく、 高品質の早生のみかん

11月下旬から成熟期を迎える早生品種で、果実は190g程度とウンシュウミカンと比べ大きく、果皮は赤橙色で外観が美しく、ウンシュウミカンとの区別性が高い品種です。芳香があり、糖度が高く酸味が少なく食味に優れ、じょうのう膜がやや軟らかく食べやすい商品性の高い果実の生産が可能です。また、浮皮が発生しにくく、種なし果の割合が高いという特長もあります。さらに、果肉には機能性成分のβ-クリプトキサンチンをウンシュウミカンと同程度に多く含んでいます。

この品種は、年内収穫が可能であり、わが国のほとんどのカンキツ栽培地帯に適応します。



「みはや」の果実

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

果樹研究所 カンキツ研究領域
(TEL 054-369-7109) (FAX 054-369-2115)

●種苗の入手先について

(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

「みはや」の果実特性

品種	果実重 (g)	果皮色	剥皮の しやすさ	浮き皮 の発生	じょうのう 膜の硬軟	糖度計 示度(%)	クエン酸 含量(%)	種なし果 の多少	β-クリプト キサンチン 含量 (mg/100g)	成熟期 (月旬)
みはや	195	赤橙	やや易	無	やや軟	12.2	0.6	多	1.48	11下
興津早生	136	濃橙	易	少	軟	9.9	0.6	多	1.53	11中

農研機構果樹研究所カンキツ研究口之津拠点 2010年 果実特性の調査は12月10日に実施
種なし果の多少:無なし、少種なし果が1/3未満、中種なし果が1/3以上2/3未満、多:種なし果が2/3以上
β-クリプトキサンチン含量:果肉100g当たり、2006～2008年の3年間の平均

【西南のひかり】β-クリプトキサンチンが多く、 年内に収穫できる高品質みかん

果実は平均180g程度で、果皮は濃橙色で、薄くて軟らかく剥きやすいです。果肉は濃橙色で、肉質は軟らかく果汁量は多く、じょうのう膜は薄く食べやすい品種です。

減酸が早く、露地栽培において12月上中旬に成熟する早生のみかんタイプの品種です。オレンジと「アンコール」を混合した芳香があることも特徴です。

また、果肉には機能性成分として注目されるβ-クリプトキサンチンを高濃度で含有し、年末出荷用の高品質カンキツとして期待されています。



「西南のひかり」の果実

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

果樹研究所 カンキツ研究領域
(TEL 054-369-7109) (FAX 054-369-2115)

●種苗の入手先について

(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

「西南のひかり」の果実特性

品種名	果実重 (g)	果皮色	成熟期	糖度 (%)	クエン酸含量 (g/100ml)	種子数	β-クリプト キサンチン 含量 (mg/100g)*
西南のひかり	191	濃橙	12月中旬	14.6	0.61	2.3	2.29
はれひめ	196	橙	12月上旬	10.5	0.59	0.3	0.68
太田ボンカン	152	橙	12月中旬	13.5	0.77	7.8	0.82

*果肉100g当たりの含有量

果樹

【^{つゆ}あかね 露茜】 赤い色素たっぷり 梅酒・梅ジュース用品種

スモモとウメの雑種で、果皮がほぼ全面に赤く着色し、果肉も鮮紅色に着色する品種です。つくば市での収穫期は7月中旬で、「南高」より3週間程度遅いです。酸味が強く生で食べることはできませんが、梅酒や梅ジュース、梅ジャムにすると、きれいな紅色になります。赤色の果汁を生かしたウメ加工品など、新需要を見込める素材です。果実は50～70gと大きく、核（種）が小さく果肉割合が高いです。酸は「南高」と較べて30%程度少なく、多量に糖類を加えることなく加工できるので、お菓子や料理などへの幅広い利用が考えられます。現在、茨城県、宮崎県、和歌山県等で植栽が始まっています。



「露茜」の結実状態

「露茜」の果肉



「露茜」の梅酒、梅ジュース

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

果樹研究所 品種育成・病害虫研究領域
(TEL 029-838-6466) (FAX 029-838-6437)

●種苗の入手先について

(社)日本果樹種苗協会
(TEL 03-3523-1126) (FAX 03-3523-1168)

●生産物の購入について

果樹研究所 業務推進室
(TEL 029-838-6443) (FAX 029-838-6440)

「露茜」の果実特性

品種名	果実重 (g)	核の重さ (g)	果肉歩合 (g)	酸含量 (g/100ml)
露茜	52	1.9	96.3	3.9
南高	47	3.6	92.4	5.5



花・野菜

【^{かれん}花恋ルーージュ】 病気に負けない真っ赤で可憐なカーネーション

カーネーション栽培の重要病害である萎凋（いちょう）細菌病に極めて強い抵抗性を持つ世界で初めての品種です。近縁の野生種 *Dianthus capitatus* の有する抵抗性を15年以上かけて交配と選抜を繰り返し、カーネーションに導入しました。

特に病害の発生が予想される暖地における栽培での利用が期待されます。花の大きさは約7.5cm、赤色の大輪スタンダードの中生品種です。病気に負けない真っ赤なカーネーションは、母の日の贈り物としても最適です。



「花恋ルーージュ」



萎凋細菌病抵抗性検定の様子
左：花恋ルーージュ 右：フランセスコ

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

花き研究所 花き研究領域
(TEL 029-838-6801)
(E-mail www-flower@naro.affrc.go.jp)

●種苗の入手先について

花き研究所 企画管理室
(TEL 029-838-6804)

「花恋ルーージュ」の特性

品種名	草丈 (cm)	花の大きさ (cm)	切り花重 (g)	茎の太さ (mm)	年間収量 (本/株)	萎凋細菌病発病率 (%)
花恋ルーージュ	97.3	7.5	22.0	4.1	4.5	7.1
フランセスコ	102.6	7.6	20.2	4.1	5.0	87.0

【ミラクルルーージュ・ミラクルシンフォニー】 花持ち性に優れるカーネーション

遺伝的に優れた花持ち性を示すカーネーション品種を開発しました。花持ち日数は、気温23℃の条件で20.6～20.7日と、従来品種の約3倍であり、従来品種の品質保持剤（STS）処理よりも優れます。

近年カーネーション切り花の輸入が急増していますが、外国産の安価な切り花に対抗していく上で、優れた花持ち性という高付加価値を持った両品種の栽培普及が期待されます。

現在、茨城県、栃木県で生産されています。



「ミラクルルーージュ」



「ミラクルシンフォニー」

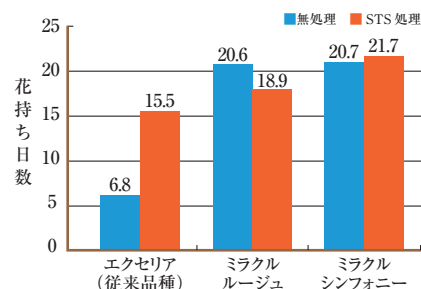
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

花き研究所 花き研究領域
(TEL 029-838-6801)
(E-mail www-flower@naro.affrc.go.jp)

●種苗の入手先について

花き研究所 企画管理室
(TEL 029-838-6804)



花持ち日数の比較（無処理、STS処理）(n=10 23℃、70%RH、12時間日長)

花・野菜

【なつあかり】 一季成りの食味に追いついた 四季成りイチゴ

四季成り性イチゴ品種は、冬から春にかけて栽培される一季成り性の主要品種（さちのか、とちおとめなど）と比較すると、食味をさらに改良する必要があるといわれてきました。四季成り性品種「なつあかり」は、一季成り性品種と同等のおいしさを持つイチゴです。四季成り性イチゴは、夏秋期に主にケーキ用に生産されますが、「なつあかり」はこの時期の生食用（贈答用）にも使えます。また、夏秋期だけでなく、これまでは一季成り性品種を用いてきた初冬～春の促成栽培に「なつあかり」を使うことで、より長期間おいしい果実を出荷できます。現在、北東北の一部で栽培が始められています。



果実の形状

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

東北農業研究センター 畑作園芸研究領域野菜花き担当
(TEL 019-641-9214)

●種苗の入手先について

東北農業研究センター 業務推進室運営チーム
(TEL 019-643-3437)

品種名	各順位の人数				順位の平均
	1位	2位	3位	4位	
なつあかり(四季成り)	3	4	4	5	2.7位
さちのか(一季成り)	4	2	4	6	2.8位
女峰(一季成り)	5	3	3	5	2.5位
とちおとめ(一季成り)	4	7	5	0	2.1位

【桃薫】 贈答用・業務用として差別化の可能な 特徴的な香りを持つ新しいフルーツ

桃やココナッツ、カラメルのような香り成分が多く含まれているため、今までのイチゴとは違った香りが楽しめます。淡く優しい色合いは目を引き、切り口も白色。柔らかい果肉と広がる香りは未体験の衝撃です。生育は旺盛で、増殖や栽培は容易です。花数が多く、収穫開始時期は遅めですが、春までの全期間の収量は多く、収量性に優れています。今までのイチゴとは香りも外観も異なる新しいフルーツ「桃薫」は、高級贈答用として、またケーキの素材として注目を集めています。多くの観光農園では目玉品種として導入されています。



淡い色合いの「桃薫」の果実



収穫間近の「桃薫」

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4608) (FAX 059-268-1339)

●種苗の入手先について

有限会社テラサワ (TEL 0256-72-4338) (FAX 0256-72-4338)
アネット有限会社 (TEL 0994-44-4415) (FAX 0994-44-4835)
タキイ種苗株式会社 (TEL 075-365-0123) (FAX 075-365-0333)
株式会社ミヨシ (TEL 03-3302-4755) (FAX 03-3306-5344)

●生産物の入手先について

株式会社四季彩農園 (TEL 0267-44-3010) (FAX 0267-44-3012)
Six Berry Farmers (TEL 054-622-0915) (FAX 054-622-0915)
イチゴ倶楽部株式会社 (TEL 0229-87-3250) (FAX 0229-87-3250)
加津佐いちご組合 (TEL 0957-87-2732) (FAX 0957-87-4554)

「桃薫」の収量、果実特性および香り成分

品種名	総収量 (g/株)	商品果 平均一果重 (g)	糖度 (Brix%)	主要な香りを表す成分		
				モモ様	ココナッツ様	カラメル様
桃薫	512	13.0	10.0	475	229	7.960
とよのか	376	13.1	10.5	294	107	5.627
カレンベリー	319	14.4	10.8	347	28	696

花・野菜

【おいCベリー】 7粒で1日分のビタミンCを 摂取できる促成栽培向けイチゴ

果実は、ビタミンCが市販品種の中で最も多い「さちのか」の約1.3倍、「とよのか」の約1.6倍含まれ、さらに高い抗酸化活性を有しています。また、果実は「とよのか」より大きく、濃赤色で光沢があり、糖度が高く、食味も良好で、日持ち性も優れています。早晩性は「とよのか」並で、促成栽培に適しています。普通促成栽培では年内収量および2月末までの早期収量は「とよのか」より少なめですが、4月末までの収量は「とよのか」より多く、商品果率が高い品種です。うどんこ病には中程度の抵抗性を持ちますが、萎黄病および炭疽病に対しての抵抗性はありません。



収穫最盛期の「おいCベリー」



高ビタミンCが魅力

「おいCベリー」の品種特性(促成栽培)

品種	総収量 (kg/a)	商品果率 (%)	平均果重 (cm)	ビタミンC (mg/100gFW)	抗酸化活性 ($\mu\text{mol-Tinlox}$ 当量/gFW) ^b	糖度 (Brix%)	果実硬度 (N)	食味
おいCベリー	590	67	15.2	87(6.5) _a	19.7(138)	9.4	2.6	良
とよのか	474	57	13.3	54(12.3) _a	14.3(100)	8.5	2.0	良
さちのか	580	64	12.2	68(10.4) _a	15.7(110)	9.1	2.4	極良

a: 括弧内は成人男性1日あたりビタミンC摂取基準量100mg(厚生労働省日本人の食事摂取基準(2005年版)の摂取に必要な個数)
b: DPPHラジカル消去活性測定法で算出、「とよのか」を100とした場合

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター イチゴ育種研究グループ
(TEL 0942-43-8362) (FAX 0942-43-7014)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室運営チーム
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

【すずこま】 初の低段密植養液栽培用、そのまま 食べてはもったいないクッキングトマト

果実中の水分含量が少なく、糖度は低めで、加熱調理した時の食味や色が優れ、クッキング(加熱調理)に適しています。低段密植養液栽培用に育成された初めての品種で、苗を500~1000株/aの高密度で養液栽培し、短期間に収穫を終えて年3~4作程度植え替えます。コンパクトな草姿の心止まり性であるため、腋芽かきや頂芽摘心が不要で、誘引作業も簡単です。花茎と果実が離れやすいため、省力的なヘタなし収穫が可能です。茎の緑色をいかした房どりも可能です。従来品種の「にたきこま」と同じように土耕の露地または雨よけ栽培もできます。この場合、早生である特徴を活かして、「にたきこま」より早植えまたは遅植えして、長期間収穫を続けることが可能です。



低段密植養液栽培中の「すずこま」



「すずこま」の収穫物
(左:ヘタなし収穫 右:房どり)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

東北農業研究センター 畑作園芸研究領域 野菜花き担当
(TEL 019-641-9244)

●種苗の入手先について

東北農業研究センター 業務推進室運営チーム
(TEL 019-643-3437)

「すずこま」の低段密植養液栽培結果^a

品種・ 系統名	心止まり 高(cm)	草丈 (cm)	収穫 開始日	収穫 ^c 終了日	収穫 ^c 期間(日)	収量 (g/株)	収量比 ^b	1果重 (g)	果数 (個/株)	糖度 (Brix%)
すずこま	60	94	102	138	36	1459	222	28	52	4.9
桃太郎コーク	-	69	96	131	35	600	100	135	4	5.4
にたきこま	114	192	104	137	33	1314	195	50	32	5.6

a: 全農農産・技術センター(平塚)にて低段密植養液栽培、1000株/a、「桃太郎コーク」は1段摘心
b: 基準品種「桃太郎コーク」の収量に対する% c: 基準品種「桃太郎コーク」の収量に対する播種からの日数

花・野菜

【アルシス】病害抵抗性に優れたメロン

うどんこ病（レース1およびレースpxA）とつる割病（レース0およびレース2）に抵抗性があり、ワタアブラムシも増殖しにくいいため、病害虫の防除回数を減少でき、防除におけるコスト削減及び薬剤散布に要する労力の軽減が期待されるアルシス系品種です。

果皮はわずかに緑がかった灰色で、果実重は1,800g程度、果実の外観は良好です。果肉は淡黄緑色で、果実の糖度および日持ち性は通常のアルシス系品種と同程度に高く、食味は良好です。半促成作型および普通作型ではネットの発現が不安定になりやすいことから、抑制作型に適しています。



「アルシス」の果実

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4610) (FAX 059-268-1339)

●種苗の入手先について

株式会社秋原農場
(TEL 0744-33-3233) (FAX 0744-33-4332)

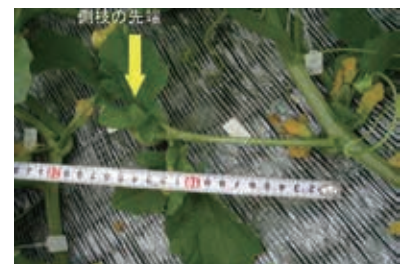
「アルシス」の果実特性

系統・品種名	果重 (g)	果高/果径	日持ち性*	糖度 (Brix%)
アルシス	1816	1.04	7日程度	15.0
雅春秋系	1797	1.02	6日程度	13.8
アルシス輝	1676	0.92	3日程度	15.5

* 収穫してから、果実の内部品質が劣る（果肉の軟化、水浸状の症状が認められる等）までの日数

【フェーリア】整枝作業時間を5割短縮できる省力栽培が可能なメロン

多くの側枝が20cm未満で伸長を停止するため、短い側枝の除去作業が不要で、整枝・誘引作業に要する時間は慣行栽培に比べて5割程度短縮できます。単性花型（雌花と雄花を付けるタイプ）のメロンであるため、短い側枝を放任した場合でも、自然着果による余剰果の発生は少なく、摘果作業を軽減できます。果実はやや縦長で、果皮は灰緑色でネットが密に発生します。果肉は淡緑色で、食味に優れます。メロンの重要病害であるうどんこ病（レース1）、つる割病（レース0およびレース2）に対する抵抗性があります。高温・強光条件では側枝が伸長し、短側枝性が発揮されないことから、比較的低温・寡日照条件となる促成および半促成作型に適しています。



「フェーリア」の側枝



「フェーリア」の果実

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4610) (FAX 059-268-1339)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所 業務推進室
(TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)

「フェーリア」における省力性の評価および果実特性

品種名	省力性の評価				果実特性	
	整枝・誘引時間 (h/10a)	側枝長 (cm)	余剰果 (個/果)	花型	果実重 (g)	糖度 (Brix%)
フェーリア	27.1	19.2	0.4	単性花	1406	13.2
アンデス5号	52.3	49.9	1.3	両性花	1612	11.4

側枝長は第11～20節に発生した側枝の長さの平均値を示す。なお、最大側枝長を50cmとして測定した。

花・野菜

【TC2A】とても甘く、ほっこりした粉質のかぼちゃ

果実は2kg程度で、果皮は濃緑色で果実の先端が凸となります。果肉が厚く、橙黄色です。とても甘く、ほっこりとした粉質の食感です。電子レンジで温めたり、蒸してそのまま食べても美味しくいただけます。また、天ぷらなどの揚げ物、コロッケなどのほか、果肉の色がとても綺麗ですので、ポタージュやお菓子の材料としても最適です。既に、カボチャプリンに利用され、ようかんなどの素材としても試作されています。生育初期につるが伸びにくく、株もとに果実が着生して収穫しやすいため、省力栽培に向く特徴もあります。現在栽培面積は100haを超え、北海道を中心に、九州、沖縄地方で多く生産されています。



色が明るいのでスープやムースなどにも最適



濃緑の皮で見栄えが良い

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
北海道農業研究センター(代)(TEL 011-851-9141)(FAX 011-859-2178)
水田作研究領域 水田・園芸グループ (TEL 011-851-9306)
- 種子の購入について
TC2Aは「ほっとけ栗たん」の名前で販売されています。
渡辺採種場 (TEL 0229-32-2221)
- 生産物の購入について
JA道央 (TEL 0123-36-1122)

品種名	果重 (kg)	糖度 (Brix)	乾物率 (%)	色
TC2A	1.95	13.4	22.0	橙黄
えびす	1.70	10.6	17.2	濃黄

【あのみり】授粉やホルモン処理なしでも実のつくナス

花粉を雌しべに授粉しなくても植物ホルモン剤を処理しなくても果実が肥大する単為結果性を有しています。着果促進処理が不要なことや側枝の伸長がゆるやかで整枝が容易なことから、省力栽培が可能です。果実は長卵形で、果皮の光沢に優れ、外観は良好です。果肉は白く、肉質は緻密で、食味も良好です。特別な病虫害抵抗性はないので、土壌病害の発生地では抵抗性台木への接ぎ木が必要です。普及面積は拡大中で、北海道、宮城県、埼玉県、茨城県、三重県、奈良県、鹿児島県等、各地で生産されています。



「あのみり」の外観



果肉が白くてきれい

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4612)
- 種苗の入手先について
野菜茶業研究所 業務推進室
(TEL 050-3533-3815)(FAX 059-268-3213)

「あのみり」の特徴

品種名	単為結果率 (%)	収穫果実の形質			
		果長 (mm)	果径 (mm)	果形	1果重 (g)
あのみり	100	150	61	長卵	138
千両二号	0	164	54	長卵	115
筑陽	0	189	48	中長	116

単為結果率は除雄した花数に対する正常肥大した果実数の割合とした。
なお、各品種・系統とも5株を試供し、11～12月に各株につき5花を除雄した。

花・野菜

【あきめき】根こぶ病と黄化病に抵抗性のハクサイ

*Crr1*と*Crr2*および「秋理想」の親（花粉親）に由来する別の根こぶ病抵抗性遺伝子の計3種類の抵抗性遺伝子を有します。ハクサイF₁品種「CR隆徳（りゅうとく）」と「SCRひろ黄（ひろき）」が示す抵抗性の違いによりグループ化された4種類の根こぶ病菌系の全てに抵抗性を示す初めてのハクサイ品種です。

また、黄化病汚染圃場で栽培した場合にも発病しにくい品種です。播種後約75日で収穫可能で、出荷時の球長は約30cm、重さは2.5～3kg程度であり、根こぶ病抵抗性以外の特性は「秋理想」に類似します。



「あきめき」の収穫物外観と結球断面

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4604) (FAX 059-268-1339)

●種苗の入手先について

株式会社日本農林社
(TEL 03-3916-3341) (FAX 03-3916-3344)

4グループの根こぶ病菌に対する「あきめき」の抵抗

品種名	グループ1	グループ2	グループ3	グループ4
あきめき	R	R	R	R
はくさい中間母本農9号*	R	R	RSまたはS	R
CR隆徳	S	S	R	R
SCRひろ黄	S	R	S	R
無双	S	S	S	S

Hatakeyamaら (2004) のグループ分けに従った

R:抵抗性 PR:一部抵抗性 S:罹病性

*「はくさい中間母本農9号」はグループ3に属する菌によって弱い抵抗性から罹病性を示す

【ゆめわらべ】コンパクトサイズの良食味ネギ

従来のネギより葉鞘が短く太りが旺盛で、長さ40cm程度に調製できるので、買い物袋にすっぽり収まるコンパクトサイズの商品として利用可能です。また、辛味が少なく、葉が軟らかいため緑の葉身部まで無駄なく食べられる優れた食味特性を有します。

短い葉鞘で収穫することにより、土寄せ回数が少なく短期間で省力的な栽培が可能です。栽培は全国どこでも可能で、秋冬季の生産だけでなく、抽だいの起こりやすい初夏どり（5～6月）栽培でも抽だい株の発生が少なく、夏どり（7～8月）でも高収量が得られます。また、辛味程度は収穫時期が変わっても安定して低く、長期間の出荷が可能です。



6月上旬における「ゆめわらべ」の抽だい程度 (写真:下)の抽だい程度



「ゆめわらべ」の収穫物

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4612)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所 業務推進室
(TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)

「ゆめわらべ」の春まき秋どり栽培における^a特性

品種	草丈 (cm)	葉鞘長 (cm)	葉鞘径 (mm)	一本重 (g)	ビルビン酸 ^d 生産量 (μmol/ml)
ゆめわらべ	75.6	25.3	17.6	134	12.3
ふゆわらべ ^b	70.9	23.1	16.4	106	13.4
吉蔵 ^c	89.1	28.1	15.9	119	17.6

a: 5月播種、11月収穫 b: 冬どり用短葉性ネギ品種 c: 一般的なネギ品種 d: 辛味程度の指標。数値が低いほど辛味が少ない。

花・野菜

【台パワー】 土壌伝染性病害に強いピーマン用台木

ピーマンの青枯病・疫病に強度抵抗性を示す台木です。PMMoV(P1.2) に対して抵抗性を発揮する L^3 遺伝子を持っています。

台木として利用した場合の収量性は、既存の台木品種と同等です。初期生育が少し遅いので、穂木より5～10日前に播種すると、接ぎ木がしやすくなります。

現在、岩手県、山形県、茨城県、長野県、京都府等の産地で利用されています。



疫病激発圃場での接ぎ木栽培
左：既存の台木用品種を台木とした
右：「台木パワー」を台木とした

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

野菜茶業研究所 野菜育種・ゲノム研究領域
(TEL 050-3533-4612)

●種苗の入手先について

野菜茶業研究所業務推進室
(TEL 050-3533-3815) (FAX 059-268-3213)

「台パワー」の病害抵抗性

品種・系統名	発病株率(%)		PMMoV抵抗性 遺伝子
	疫病	青枯病	
台パワー	5	11	L^3
ベルマサリ	46	62	L^3
エース	100	100	L^1

接ぎ木栽培での収量(穂木:「京鈴」)

台木用品種名	収量 (kg/a)
台パワー	663±89
ベルマサリ	653±55
京鈴(自根)	752±57



飼料作物

【たちすがた】 乾物収量 2t/10a を実現した ホールクロップサイレージ用イネ品種

中生熟期で乾物収量 2t/10a を実現した飼料用品種です。出穂期は「日本晴」より5日早く、「タカナリ」より2日遅く、関東平坦部では“中生の中”熟期に属します。

可消化養分総量（TDN）収量も、「タカナリ」より26%、「日本晴」より19%多収で、ホールクロップサイレージ（WCS）に適します。また、耐倒伏性に優れ、直播栽培にも適します。関東以西での栽培に適しています。



「たちすがた」の草姿

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

作物研究所 稲研究領域
(TEL 029-838-8536)

●種苗の入手先について

作物研究所 企画管理室企画チーム
(TEL 029-838-8880) (FAX 029-838-7488)

黄熟期の乾物全重

黄熟期乾物全重(t/10a)		
たちすがた	タカナリ	日本晴
2.02	1.62	1.75

TDN 収量

TDN収量(t/10a)		
たちすがた	タカナリ	日本晴
1.20	0.95	1.01

【たちあやか】 茎葉が多収で高糖分の ホールクロップサイレージ用イネ品種

牛にとって消化の悪い糊が従来品種「ホシアオバ」の3分の1程度と少なく、その分消化の良い茎葉の割合が高いため、可消化養分総量（TDN）が高く、ホールクロップサイレージ（WCS）として給与すると、乳牛では乳量を向上させる効果がみられます。また、発酵の際に乳酸菌のエネルギー源となる糖の含量が飛躍的に高いという特長があります。さらに、耐倒伏性に優れ、長期間の収穫作業が可能です。瀬戸内沿岸地域では「中生の早」で、関東以西の地域で栽培が可能です。WCSとして同様の特性をもつ、晩生の「たちすずか」と併用することで作期分散が可能です。縞葉枯病やいもち病に対しては、「たちすずか」と同様の注意が必要です。



草姿と穂 左:「たちあやか」、右「ホシアオバ」

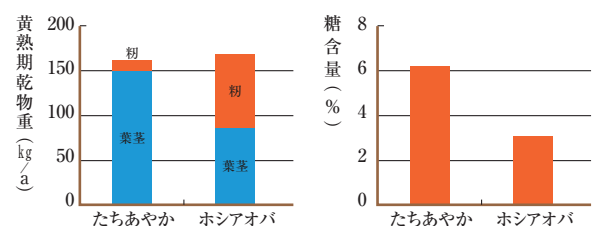
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター 水田作研究領域 水稻育種研究グループ
(TEL 084-923-5346) (FAX 084-924-7893)

●種苗の入手先について

近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)

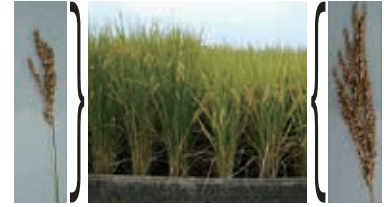


「たちあやか」の黄熟期乾物重と糖含量

飼料作物

【たちすずか】 茎葉が多収でTDN含量が高く、高糖分のホールクロープサイレージ用飼料イネ

牛にとって消化の悪い粉が従来品種「クサノホシ」の3分の1程度と少なく、その分消化の良い茎葉の割合が高いため、可消化養分総量（TDN）が高く、乳牛では乳量を向上させる効果がみられます。また、発酵の際に乳酸菌のエネルギー源となる糖の含量が飛躍的に高いという特長があります。さらに、耐倒伏性に優れ、長期間の収穫作業が可能です。瀬戸内沿岸地域では「極晩生」で、関東以西の地域で栽培が可能です。縞葉枯病に抵抗性を持たないため、常発地帯では作付けできません。また、いもち病に対しては菌の変異に注意が必要です。



草姿と穂 左：「たちすずか」、右「クサノホシ」



耐倒伏性の違い
左：「たちすずか」、右「クサノホシ」

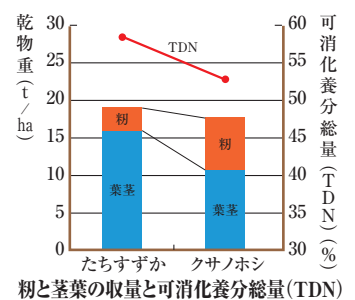
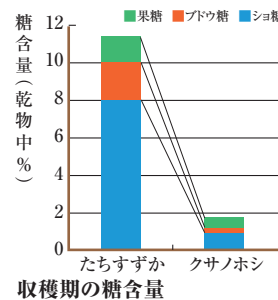
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

近畿中国四国農業研究センター 水田作研究領域 水稻育種研究グループ
(TEL 084-923-5346) (FAX 084-924-7893)

●種苗の入手先について

近畿中国四国農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 084-923-4107) (FAX 084-924-7893)



【モグモグあおば】 倒れにくい暖地向きのホールクロープサイレージ・飼料米兼用品種

暖地では中晩生の飼料用専用種です。極長程ですが程が強く倒伏しにくい特徴があります。ホールクロープサイレージ用としても多収で、子実も一般食用品種より20～30%多収で飼料米用にも活用できます。栽培適地は、ホールクロープサイレージ用としては温暖地、暖地の平坦部、飼料用としては暖地の平坦部です。



「モグモグあおば」の草姿

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 水田作・園芸研究領域 稲育種グループ
(TEL 0942-52-0647)

●種苗の入手先について

九州沖縄農業研究センター 業務推進室
(TEL 096-242-7513) (FAX 096-242-7769)

「モグモグあおば」の品種特性（育成地）

品種名	出穂期 (月/日)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏 (0無-5甚)	乾物全重 (kg/a)	比較比率 (%)	粗玄米重 (kg/a)	比較比率 (%)
ホールクロープ用 黄熟期刈り(早種) モグモグあおば	8.17	104	248	1.2	192	117	-	-
ニシアオバ	8.17	101	310	2.3	164	100	-	-
ホールクロープ用 黄熟期刈り(普通種) モグモグあおば	9.05	101	274	-	-	-	72.4	133
ニシホマレ	9.06	96	333	-	-	-	54.2	100

飼料作物

【たちびりか】耐倒伏性とすす紋病抵抗性に優れる 寒地向き極早生とうもろこし

サイレージ用トウモロコシの寒地の栽培限界地帯である北海道の根釧および道北地域に適する品種です。草丈は低いですが雌穂の大きいのが特徴で、乾物中の雌穂の割合が多く栄養価の高いサイレージ原料を生産することができます。耐冷性に優れており、良好な初期生育を示すとともに低温による雄穂の発育障害を生じにくいです。また、近年その被害が拡大しているすす紋病に対して極強レベルの抵抗性を持ち、耐倒伏性も強いことから、栽培限界地帯での安定栽培が可能です。



「たちびりか」のすす紋病抵抗性
左：市販外国品種、右「たちびりか」

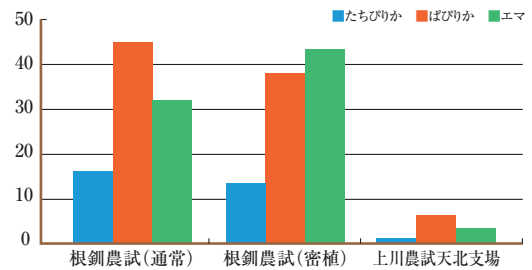
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

北海道農業研究センター
(代) (TEL 011-851-9141) (FAX 011-859-2178)
酪農研究領域 トウモロコシ育種班
(TEL 011-857-9317)

●種苗の入手先について

北海道農業研究センター 企画管理部 業務推進室
(TEL 011-857-9410) (FAX 011-859-2178)



「たちびりか」の耐倒伏性 いずれの場所、栽培密度でも倒伏が少ない

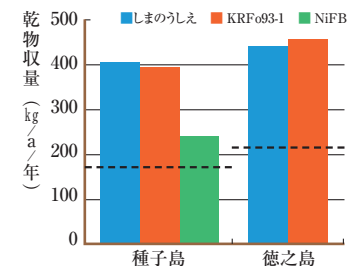
【しまのうしえ】黒穂病に強く、奄美以南でも 安定生産可能な飼料用サトウキビ

【特徴】

黒穂病に強い抵抗性を示すため、黒穂病の発生懸念から飼料用サトウキビの普及が遅れていた奄美以南での栽培・利用が推奨されます。ローズグラスの約2倍の乾物収量が得られ、トウモロコシやソルガムなどの他の長大型飼料作物に比べて台風や干ばつなどの気象災害に強く、安定的に栽培できます。年2回の収穫が可能で、刈り取りの遅れによる栄養性や嗜好性の低下がなく、柔軟な収穫設定が可能となります。繁殖雌牛の粗飼料としての利用に適していますが、肥育素牛や乳牛への給与も可能です。なお、種子島以北での利用には既存品種「KRF093-1」を推奨しています。



左：「しまのうしえ」、右：KRF093-1（種子島）



「しまのうしえ」の乾物収量

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 種子島試験地
作物開発・利用研究領域 さとうきび育種グループ
(TEL 0997-25-0100) (FAX 0997-25-0888)

●種苗の入手先について

同上

「しまのうしえ」の主な特性

品種名	発芽性	萌芽性	分けつ性	黒穂病抵抗性	さび病類抵抗性	IVDMD (%)
しまのうしえ	良	極良	強	強	強	45.0
KRF093-1	極良	極良	やや強	中	やや強	44.9
NiF8	良	良	中	強	強	48.8

IVDMD (インビトロ乾物分解率) は試験期間中の平均値を示す。

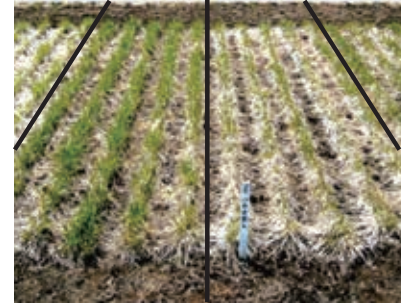
飼料作物

【まきばさかえ】 越冬性と収量性に優れる 寒地向き放牧用メドウフェスク

雪腐病抵抗性の強化により、越冬性が「ハルサカエ」より安定して優れます。集約放牧を想定した短草管理での収量が多く、特に春季と秋季に優れます。また放牧条件での被度や放牧前草量も優れます。

厳寒な北海道東部の土壤凍結地帯において、自給飼料の利用率を高め、酪農経営の低コスト化を目指す集約放牧に適した品種です。

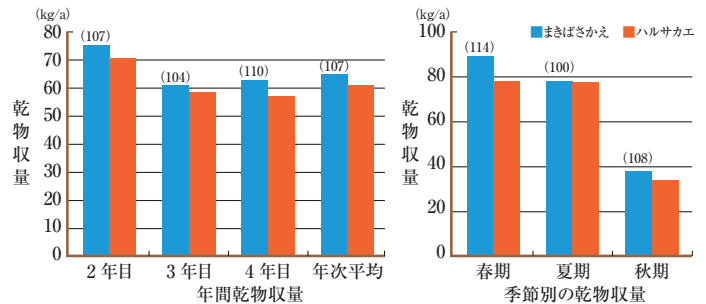
北海道との共同育成品種で、種子は種苗会社から販売されています。



「まきばさかえ」 「ハルサカエ」
越冬後の再生状況
北海道立総合研究機構根釧農業試験場
(2006年5月9日)

【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
北海道農業研究センター 酪農研究領域 イネ科牧草育種班
(TEL/FAX 011-857-9273)
- 種子の入手先について
北海道農業研究センター 酪農研究領域 イネ科牧草育種班
(TEL/FAX 011-857-9273)



土壤凍結地帯における短草管理での乾物収量
(年間合計収量の北海道東部4場所平均、括弧内数値はハルサカエ比)

【東北1号】 耐湿性と栄養価に優れた 新型牧草フェストロリウム

【特徴】

栄養価の高いライグラスに冬の病気に強いフェスクの特性を導入した、採草用フェストロリウム品種です。耐湿性に優れるため、オーチャードグラスの利用が困難な、排水不良な転作田でも利用できます。初期生長が速く、利用1年目から最大収量が得られ、3年程度利用できます。

利用適地は、北東北の中標高以下、南東北の太平洋側及び中標高地域、関東・東山地域の中高標高地です。高品質な飼料を生産するためには、適期の刈取りと、適正な施肥が必要です。草勢の維持のためには、収穫時にトラクターの轍ができない程度の土壤水分条件が望まれます。



【問い合わせ先】

- 品種の特徴について
東北農業研究センター 企画管理部 情報広報課
(TEL 019-643-3414) (FAX 019-643-3588)
- 種苗の入手先について
民間種苗会社(カネコ種苗・タキイ種苗など)から購入可能

1番草を出穂始め期に、2番草を梅雨明け後の刈り時期に、3番草を収穫の晩期(霜の降る前)に刈り取ると、TDN含量が420%のサイレージを年間TDN収量で約10t生産できます。

牧草の収量	乾物収量(t/10a)	TDN収量(t/10a)	1番草	2番草	3番草	年間
乾物収量(t/10a)	0.92	0.49	0.35	1.75		
TDN収量(t/10a)	0.56	0.26	0.21	1.04		
飼料成分	タンパク質含量(CP)含量(%DM)	11.3	11.4	14.7	12.5	
	繊維含量(OCW)含量(%DM)	58.8	64.9	54.5	59.4	
栄養価	TDN含量(%DM)	61.2	54.0	60.2	58.5	

最適な刈取り時期とその場合の収量および栄養価

飼料作物

【優春】 硝酸態窒素およびカリウム濃度が低いイタリアンライグラス

硝酸態窒素濃度は市販品種中で最も低い「ワセアオバ」と同程度かやや低く、カリウム濃度は市販品種中で最も低く、多肥条件でも品質が悪化しにくいことが特徴です。耐倒伏性は強で「ワセアオバ」より優れており、収量性は市販品種と同程度です。二倍体の早生品種であり、東北南部から九州地域までの積雪の少ない地域に適しています。ただし、極端な多施肥条件では、「優春」においても急性硝酸塩中毒の基準値（乾物あたり0.2%）を上回ることがあります。茨城県、雪印種苗との共同育成品種です。



「優春」の草姿

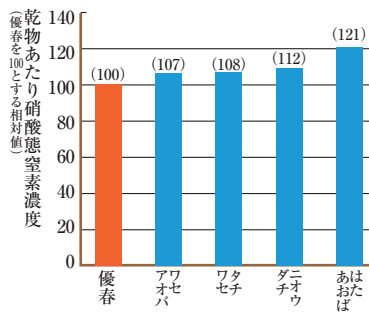
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

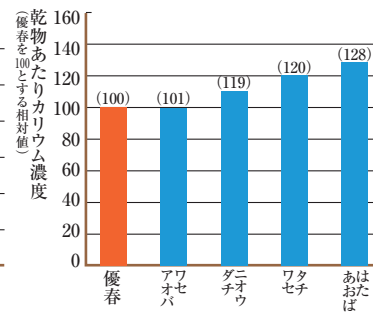
畜産草地研究所 問い合わせ専用フォーム
<https://form.affrc.go.jp/nilgs-naro/inquiry/form02.html>

●種苗の入手先について

雪印種苗株式会社 種苗部種苗課
 (TEL 043-259-7488) (FAX 043-298-9166)



「優春」の硝酸態窒素濃度 (多施肥条件で栽培した2006年～2009年の3作平均)



「優春」のカリウム濃度 (多施肥条件で栽培した2006年～2009年の3作平均)

【まきばたろう】 多収で、耐病性と持続性に優れるオーチャードグラス

中生のオーチャードグラス品種で、採草・放牧とも利用可能です。普及対象地域は、青森県を含む東北北部（標高400m以下）から九州高標高地（標高700m以上）まで広域に及び、全国平均で標準品種「マキバミドリ」より8%多収です。主要病害であるさび病、うどんこ病、雲形病に何れも抵抗性が極めて高く、病気による品質の低下を避けることが可能です。さらに、持続性も良好で、長期間の利用が期待できます。除染のための草地更新が求められる東北地方及び北関東地方において最も能力を発揮する品種として推奨されます。



「まきばたろう」の草姿 (2006年5月撮影、栃木県)

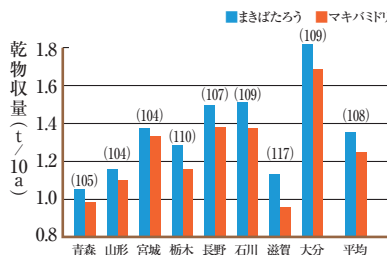
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

畜産草地研究所 問い合わせ専用フォーム
<https://www.naro.affrc.go.jp/nilgs/inquiry/index.html>

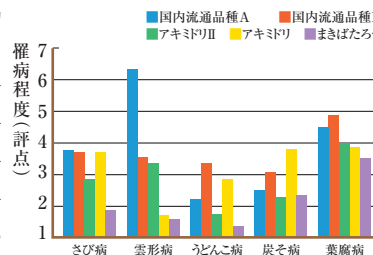
●種苗の入手先について

各種苗会社または、一般社団法人日本草地畜産種子協会
<http://souchi.lin.gr.jp/toiawase.html>



各地域の年間合計乾物収量

利用3年間の平均、ただし栃木は4年間、滋賀は2年間
 図中の数字は、「まきばたろう」の「マキバミドリ」に対する相対収量



「まきばたろう」の耐病性 (全国平均)

数値は罹病程度の評点、1:無または微～9:甚
 試験期間内の発生場所の平均値

飼料作物

【スナイパー (A19)】 多収で耐倒伏性に優れサツマイモネコブセンチュウの増殖を抑制するエンバク

既存エンバク品種の中でも出穂が最も早く、九州地域では9月中に播種すれば年内に出穂します。乾物収量は9月後半播種では「たちいぶき」比110%の多収です。粗蛋白質含量やTDN含量は出穂の早晩が同程度の「九州15号」より高くなります。倒伏程度が既存品種より低く、耐倒伏性に優れます。九州の夏播き栽培（9月中の播種）でサツマイモネコブセンチュウの増殖を抑制することから、緑肥用としての活用も期待されます。



倒伏形状に強い「スナイパー」
左：「スナイパー」、右：スーパーハヤテ準
(2011年9月6日播種、11月21日撮影、
熊本県合志市)

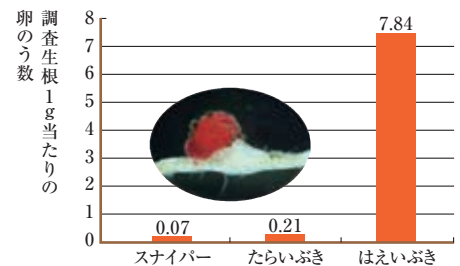
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 畜産草地研究領域 飼料作物育種グループ
(TEL 096-242-7754) (FAX 096-249-1002)

●種子の入手先について

雪印種苗(株)
(TEL 043-259-7488) (FAX 043-298-9166)
2013年までは系統名「A19」で販売されていました。



エンバク夏播き栽培終了時における
ネコブセンチュウの卵のう形成数

グラフ内の写真は、ネコブセンチュウの卵のう。数値は各種の値。

【九州14号】 9月下旬播種でも年内に出穂する極早生で多収のエンバク

エンバクの夏播き栽培（9月播種・年内収穫）に適した極早生品種で、年内の出穂性が安定しており、9月下旬の播種でその能力を発揮します。9月下旬の播種における乾物収量は「はえいぶき」比108%と多収で、飼料品質は既存品種と同程度です。秋播き栽培（11月播種・翌春収穫）でも出穂が早く多収です。耐倒伏性に優れ、重要病害である冠さび病に対する抵抗性は「極強」です。従来の夏播き用品種より遅播きができることから、イタリアンライグラスと混播し、エンバクで年内の収量を確保する栽培にも適しています。



出穂程度の比較
左：スーパーハヤテ準、右：「九州14号」
(2005年9月20日播種、12月16日撮影、
熊本県合志市)

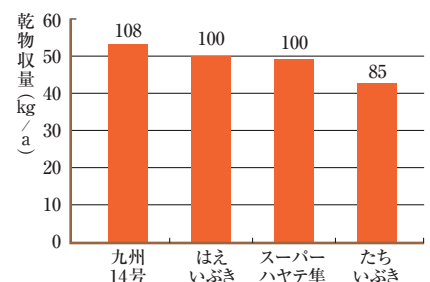
【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 畜産草地研究領域 飼料作物育種グループ
(TEL 096-242-7754) (FAX 096-249-1002)

●種子の入手先について

タキイ種苗(株)
(TEL 075-365-0123) (FAX 075-365-0333)



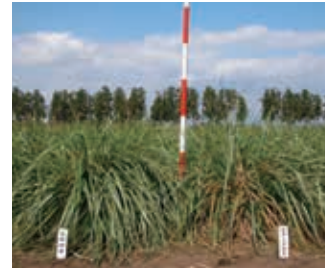
9月下旬播種 - 年内収穫における乾物収量（熊本県合志市）

2003-2005年まで9/20から9/30に播種した4回の平均値。グラフ内の数値は「はえいぶき」比。

飼料作物

【ウシブエ】 夏性・永続性に優れる トールフェスク

寒地型牧草の中でも最も環境適応性が高く、九州等暖地で基幹草種として利用されているトールフェスクの中でも、特に越夏性、永続性に優れた中生の多収品種です。このため、既存品種では、夏枯れや永続性に悩んでいた地域でも利用できます。また、生育環境がより厳しい低標高地での利用も期待されます。種子は各種苗会社から入手可能です。



越夏後の草姿
左：ウシブエ、右：サザンクロス
(2004年10月13日、熊本県合志市)



越夏後の欠株状況 左：ウシブエ、右：サザンクロス
(2006年9月12日、熊本県合志市)

【問い合わせ先】

●品種の特徴について

九州沖縄農業研究センター 畜産草地研究領域 飼料作物育種グループ
(TEL 096-242-7754) (FAX 096-249-1002)

●種子の入手先について

社団法人日本草地畜産種子協会
(TEL 03-3251-6501) (FAX 03-3251-6507)

「ウシブエ」の特徴

品種名	出穂始日	年間乾物収量 (kg/a)	越夏後の再生程度 (1:極不良-9:極良)	利用3年目の 最終番草乾物収量 (kg/a)	利用3年目の 秋の被度 (%)
ウシブエ	4/24	168.9	5.9	22.9	83
サザンクロス	4/26	161.3	5.8	21.7	76

系統適応性検定試験(9場所、3年間)の試験結果。





【表紙の言葉】

丸木船のような器に米や豆などが載っています。農研機構が開発した品種のほんの一部です。その舟はノアの方舟か、過去から未来へのシャトルのようにも見えます。私たち農研機構は、健康で豊かな未来へ繋ぐ、農業・農産物を作りたいと研究・開発を進めています。

●撮影に使用した品種

米=萌えみのり玄米・十穀米

大豆=なごみまる・キヨミドリ

なす=あのみりのり

じゃがいも=インカのひとみ・ノーザンルビー・シャドークイーン・はるか

さつまいも=ムラサキマサリ・ひめあやか・ヒタチレッド・べにまさり

イチゴ=おおきみ

果実=レモン(興津66号)

本冊子の記載内容について無断転載を禁じます。

農研機構の技術を活用して新たなビジネス創出に取り組みませんか

●農研機構では、研究成果の実用化・普及に向けて民間企業等との連携に取り組んでいます。

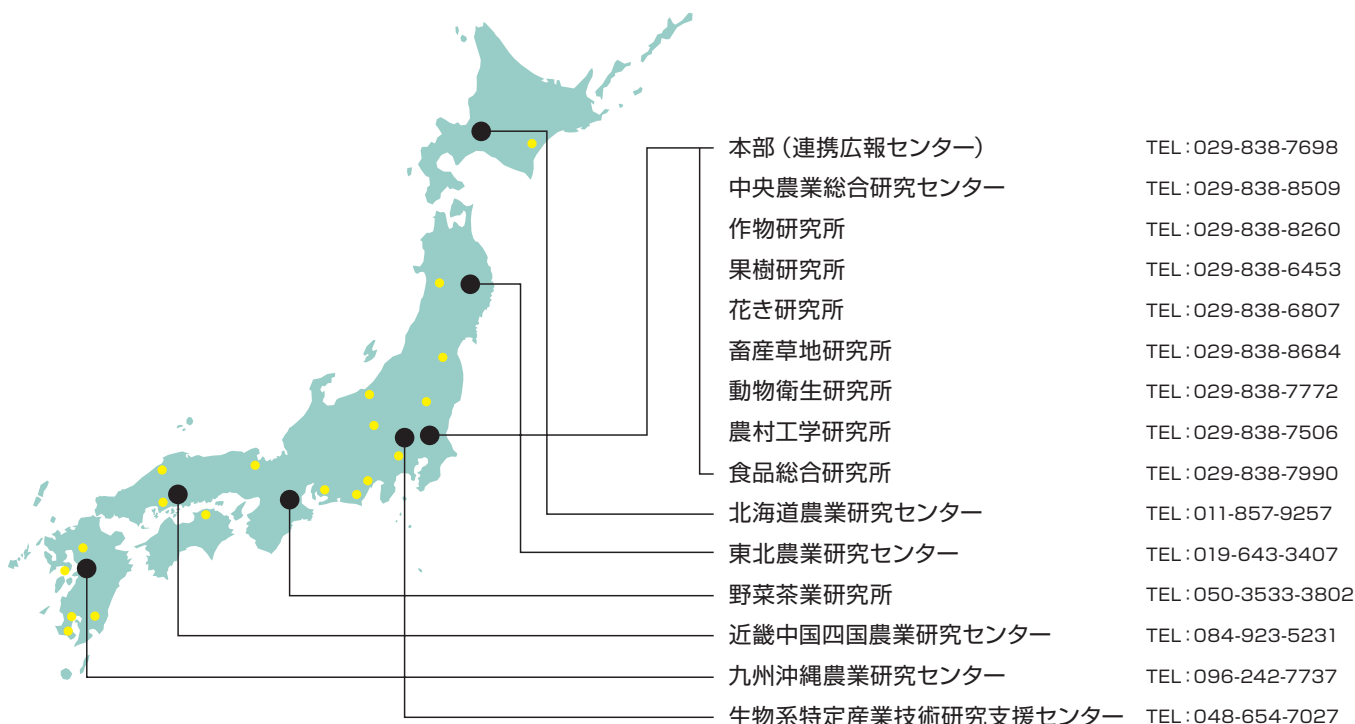
- ・共同研究や委託研究、依頼研究員の受け入れ、研究試料等の提供など、様々な連携制度を設けています。
- ・特許等の知的財産権について、様々な契約により技術移転を進めています。

<http://www.naro.affrc.go.jp/collab/index.html>

ご相談は連携広報センターまたは全国の研究所へ

●連携広報センターは、みなさまと農研機構をつなぐ最初の窓口として活動しています。

- ・各研究所・研究センターにも「産学官連携窓口」を設け、みなさまのご相談に応じています。
- ・共同研究や技術移転のご相談、研究成果の照会など、お気軽にお問い合わせ下さい。
- ・どの研究所に問い合わせればよいかわからないときは、まずは連携広報センターにご相談下さい。



●研究所・研究センターの主要拠点・支所

※電話番号は、各研究所・研究センターの産学官連携窓口です。



NARO

農研機構

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構

<http://www.naro.affrc.go.jp/>

独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構
 連携広報センター

〒305-8517 茨城県つくば市観音台3-1-1
 TEL.029-838-7698 FAX.029-838-8982

2014年3月 企画・編集／連携広報センター
 2015年1月 第3版発行