

National Agriculture and Food Research Organization

農研機構 品種

2018



農研機構

農研機構 品種 2018

目次

農研機構育成の代表品種 1～2



米

ゆきさやか	3	業務用
雪ごぜん	3	業務用
ちほみのり	4	業務用
ゆみあずさ	4	業務用
つきあかり	5	業務用
あきだわら	5	業務用
やまだわら	6	業務用
とよめき	6	業務用
恋の予感	7	家庭用・業務用
たちはるか	7	業務用
びかまる	8	業務用
和みリゾット	8	リゾット
はいごころ	9	加工用
こなだもん	9	米粉パン
ふくのご	10	米粉麺
ふわりもち	10	加工もち

麦類

夏黄金	11	小麦	パン
せときらら	11	小麦	パン
タマイズミ R	12	小麦	中華麺
セトデュール	12	小麦	パスタ
うららもち・もち姫	13	小麦	菓子・パン・もち
はねうまもち	13	大麦	精麦
くすもち二条	14	大麦	精麦
キラリモチ	14	大麦	精麦・粉
ビューファイバー	15	大麦	粉
ゆきみ六条	15	大麦	醸造・粉

大豆

えんれいのそら・サチユタカ A 1号・ことゆたか A 1号・フクユタカ A 1号	16	豆腐
こがねさやか	16	豆腐・豆乳
シュウリュウ	17	豆腐
里のほぼえみ	17	豆腐
黒丸くん	18	煮豆
くろこじろう	18	納豆・豆菓子
あきまる	19	味噌
たつまる	19	醤油

いも類

からゆたか	20	サツマイモ
あいこまち	20	サツマイモ
ほしこがね	21	サツマイモ
タマアカネ	21	サツマイモ
こなみずき	22	サツマイモ
はるか	22	ジャガイモ
パールスターチ	23	ジャガイモ
あかね風	23	ジャガイモ



雑穀・工芸作物

にしきまる	24	ゴマ
夏吉	24	ソバ
キタミツキ	25	ソバ
満天きらり	25	ダツタンソバ
北海みつぼし	26	テンサイ
Ni27	26	サトウキビ
きらきら銀河	27	ナタネ
あさしずく	27	ハトムギ
さえあかり	28	茶
そうふう	28	茶
サンルージュ	29	茶
せいめい	29	茶

果樹

みはや	30	カンキツ
璃の香	30	カンキツ
紅みのり	31	リンゴ
錦秋	31	リンゴ
甘太	32	ナシ
凜夏	32	ナシ
さくひめ	33	モモ
ハニービート	33	スモモ
露茜	34	ウメ
ぼろすけ	34	クリ
クイーンニーナ	35	ブドウ
麗玉	35	カキ

花・野菜

カーネアインノウ1号	36	カーネーション
フェーリア	36	メロン
豊雪姫・なつあかり	37	イチゴ
おいCベリー	37	イチゴ
桃薫	38	イチゴ
恋みのり	38	イチゴ
すずこま	39	トマト
あのみり・あのみり2号	39	ナス
ジェジェJ	40	カボチャ
ストライプペポ	40	カボチャ
CR 寒次郎	41	ハクサイ
悠白・サラホワイト	41	ダイコン
ふゆわらべ・ゆめわらべ・	42	ネギ
すずわらべ・こいわらべ	42	タマネギ
クエルゴールド	42	

飼料作物

オオナリ	43	飼料用米
みなちから	43	飼料用米
たちはやて	44	稲発酵粗飼料
たちすずか・つきすずか	44	稲発酵粗飼料
なつひむか	45	トウモロコシ
K78R7	45	エンバク
えさじまん	46	オーチャードグラス
ウシモスキー	46	アルファルファ
那系1号	47	フェストロリウム
Kyushu 1	47	イタリアンライグラス

詳しい品種情報は Google に「品種名 site:naro.affrc.go.jp」と入力して検索してください。

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。



大粒で皮ごと食べられる
種なしマスカット

ブドウ「シャインマスカット」

昭和63年に「ブドウ安芸津21号」と「白南」との交配が行われ、そこから誕生した「シャインマスカット」。糖度は高く酸味が低いうえ、噛み切りやすく硬い肉質を持ち、マスカット香もあるため品質が優れます。さらに種なしで皮ごと食べられる食べやすさも兼ね備え、人気急上昇中です。裂果もなく栽培もしやすいため、現在栽培面積が拡大しており、ブドウ生産面積で第4位（平成27年）を占めるに至っています。

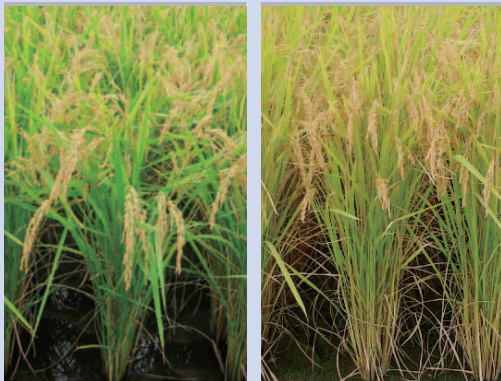
美味しいパンが作れる
超強力小麦

小麦「ゆめちから」

日頃、私たちは、主に外国産小麦のパンを食べています。これは、強いパン生地ができる強力小麦品種が日本には少なかったからです。「ゆめちから」は、平成23年に品種登録された超強力小麦品種で、現在、北海道で約12000ha栽培されています。「ゆめちから」の普及により、全国で日本の小麦で作ったパンが購入できるようになりました。



食卓を支えています。



暑さに負けない西日本向け米品種

米「きぬむすめ」「にこまる」

地球温暖化に伴い米品質の低下が問題となっています。「きぬむすめ」と「にこまる」(共に平成20年に品種登録)は「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」などの基幹品種と比べ、高温年でも白未熟粒の発生が少なく、米品質が優れます。食味は「コシヒカリ」「ヒノヒカリ」と同等です。西日本を中心に、「きぬむすめ」は約15000ha、「にこまる」は約7000ha栽培されています。

上品な甘さでお菓子・
焼き芋に適するサツマイモ

サツマイモ「べにはるか」

平成22年に品種登録された「べにはるか」は、上品な甘さで焼き芋やお菓子に適するサツマイモです。貯蔵すると粘質になり、甘みがさらに増してきます。外観がきれいでいもの揃いも良く、「外観」「収量性」「食味」のバランスがとれたサツマイモ品種です。



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。

渋皮が剥けやすい
大粒ニホングリ

クリ「ぽろたん」

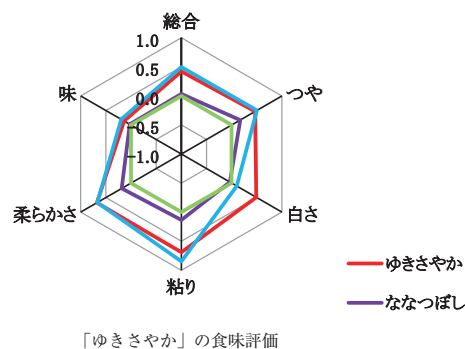
純粋なニホングリですが、加熱することでチュウゴクグリ並みに渋皮が簡単に剥ける早生品種で、平成19年に品種登録されました。大果で食味良好、焼き栗等の加工にも適します。現在、熊本、埼玉をはじめ、全国23都県で栽培されています。



米

【ゆきさやか】 北海道に適したやや低アミロース・低タンパクで多収の極良食味米

「ゆきさやか」は「ゆめぴりか」よりやや多収（551kg/10a）の極良食味品種です。白米のアミロース含有率が16%程度のやや低アミロース品種で温度による変動が比較的少ないです。白米のタンパク質含有率は「ゆめぴりか」「ななつぼし」より低い（5.6%）です。食味総合評価は「ゆめぴりか」と同等で優れます。「白さ」が優れるのが特徴です。栽培適地は北海道です。葉鞘褐変・褐変穂が他の品種より多く発生するので、栽培地の選定には注意する必要があります。



「ゆきさやか」の品種特性

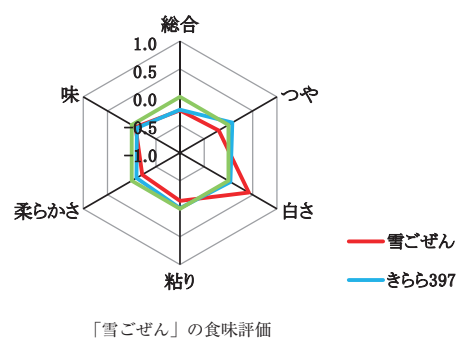
品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量		玄米 千粒重 (g)	タンパク質 含有率 (%)	アミロース 含有率 (%)	障害型 耐冷性
				(kg/10a)	(%)				
ゆきさやか	8.02	72	621	551	103	22.5	6.0	16.4	強
ななつぼし	8.03	72	546	534	(100)	21.2	6.7	18.2	やや強
ゆめぴりか	8.02	67	614	539	101	21.7	6.7	15.0	やや強
きらら397	8.02	62	604	534	100	21.9	6.7	19.3	中

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

【雪ごぜん】 北海道に適したやや高アミロース・低タンパクの業務用多収米

「雪ごぜん」は「きらら397」よりも15%以上多収（619kg/10a）です。耐冷性にも優れるため、安価で安定的な業務用米の生産が期待できます。玄米品質は「きらら397」と同程度です。白米のアミロース含有率は「きらら397」よりも約2ポイント高い（22.1%）です。白米のタンパク質含有率は「きらら397」よりも約1ポイント低い（5.6%）です。食味総合評価は「きらら397」と同等です。特に「白さ」が優れるのが特徴です。栽培適地は北海道です。倒伏にはあまり強くないので、過度な多肥栽培は避ける必要があります。



「雪ごぜん」の品種特性

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量		玄米 千粒重 (g)	タンパク質 含有率 (%)	アミロース 含有率 (%)	障害型 耐冷性
				(kg/10a)	(%)				
雪ごぜん	7.31	75	585	619	119	22.8	5.6	22.1	強
きらら397	7.30	65	590	521	(100)	22.4	6.7	19.9	中
ななつぼし	7.30	73	528	562	108	21.8	6.2	19.3	やや強

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

米

【ちほみのり】 東北地域以南に適した早生・直播適性の業務用米向け多収品種

「ちほみのり」は、「あきたこまち」より出穂がやや早く、稈長が短く、倒伏しにくい品種です。移植栽培、直播栽培でも「あきたこまち」より多収です。いもち病圃場抵抗性は、「あきたこまち」より強く、耐冷性は「あきたこまち」と同程度です。玄米千粒重は移植栽培では「あきたこまち」よりやや重く、直播栽培では同程度です。玄米外観品質、炊飯米の光沢、粘りとも「あきたこまち」と同程度の良質、良食味です。平成29年度現在、秋田県の産地品種銘柄に指定されています。



「ちほみのり」の直播栽培
(左：まっしぐら、中：ちほみのり、右：あきたこまち)

「ちほみのり」の品種特性

栽培法 (供試年)	品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	倒伏程度 (0-5)	精玄米重 (kg/10a)	比較比率 (%)	玄米	
							千粒重(g)	品質(1-9)
移植標肥 (平成24-25年)	ちほみのり	7.29	72	0.0	691	112	23.7	4.0
	あきたこまち	8.01	83	2.0	615	(100)	22.8	4.2
移植多肥 (平成24-25年)	ちほみのり	7.31	79	1.4	808	128	22.7	4.6
	あきたこまち	8.02	93	3.4	632	(100)	21.9	4.7
直播標肥 (平成24-25年)	ちほみのり	8.08	69	0.8	610	108	22.9	3.6
	あきたこまち	8.09	78	2.2	563	(100)	22.9	3.9
直播多肥 (平成24-25年)	ちほみのり	8.07	72	1.8	704	110	22.4	4.1
	あきたこまち	8.08	86	3.8	639	(100)	22.6	3.6

栽培地：秋田県大仙市、移植時期5月20日頃、栽植密度30×15cm、播種時期5月13日頃、播種密度200粒/㎡、倒伏程度：0（無）から5（全倒伏）、玄米品質：1（上上）から9（下下）
基肥量（N-P₂O₅-K₂O）：標肥0.5-0.5-0.5kg/a、多肥0.7-0.7-0.7、追肥量（N-K₂O）：標肥0.2-0.2kg/a、多肥：0.5-0.3

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

【ゆみあずさ】 東北地域に適したいもち病に強い業務用米向け多収品種

「ゆみあずさ」は、出穂期が「あきたこまち」より遅く、「ひとめぼれ」より早い品種です。「あきたこまち」、「ひとめぼれ」より稈長が短く、耐倒伏性が強く、多収です。いもち病圃場抵抗性は、「あきたこまち」、「ひとめぼれ」より強く、耐冷性はやや強です。玄米千粒重は「あきたこまち」より1gほど重く、「ひとめぼれ」と同程度です。高温による玄米の白未熟粒がやや発生しやすいです。炊飯米の光沢、粘りとも「あきたこまち」「ひとめぼれ」と同程度の良食味です。



「ゆみあずさ」の草姿
(左：あきたこまち、右：ゆみあずさ)

「ゆみあずさ」の品種特性

栽培法 (供試年)	品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	倒伏程度 (0-5)	収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	玄米	
							千粒重(g)	品質(1-9)
標肥栽培 (平成24-28年)	ゆみあずさ	8.01	71	0.2	743	113	23.2	4.8
	あきたこまち	7.31	83	2.6	657	(100)	22.3	4.2
	ひとめぼれ	8.05	85	2.9	694	106	23.0	4.2
多肥栽培 (平成26-28年)	ゆみあずさ	7.31	76	0.3	809	111	22.8	5.0
	あきたこまち	7.30	93	3.1	729	(100)	22.0	4.4
	ひとめぼれ	8.04	93	3.9	673	92	22.5	4.9

栽培地：秋田県大仙市、移植時期5月20日頃、栽植密度30×15cm、倒伏程度：0（無）から5（全倒伏）、玄米品質：1（上上）から9（下下）
基肥量（N-P₂O₅-K₂O）：標肥0.5-0.5-0.5kg/a、多肥0.7-0.7-0.7、追肥量（N-K₂O）：標肥0.2-0.2kg/a、多肥：0.5-0.3

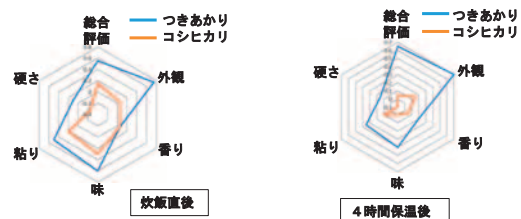
【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

米

【つきあかり】 東北・北陸地域向けの粒が大きく艶がある良食味多収米

「つきあかり」は、「あきたこまち」と同じ時期に出穂する早生品種です。「コシヒカリ」よりも2週間程度早く収穫出来るため、作期分散が可能です。ご飯の外観が艶やかで、食味が良く、炊飯直後はもとより4時間保温後も「コシヒカリ」と同等以上の評価であることから、中食・外食をはじめとする様々な用途への利用が期待できます。米粒は千粒重で24g程度と大きく、「あきたこまち」よりも10%程度多収となります。



日本穀物検定協会における食味評価結果

「つきあかり」の特性および収量性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量 (kg/10a)	比較 比率 (%)	玄米 千粒重 (g)
〈標肥栽培〉								
つきあかり	7.27	9.01	77	20.0	310	646	109	23.9
あきたこまち	7.26	8.31	87	18.5	399	591	(100)	21.5
ひとめぼれ	7.29	9.05	85	19.0	456	607	103	22.1
コシヒカリ	8.04	9.14	95	19.1	403	625	106	22.6
〈多肥栽培〉								
つきあかり	7.27	9.06	79	20.7	367	684	108	23.7
あきたこまち	7.26	9.03	91	19.4	418	631	(100)	21.5
ひとめぼれ	7.30	9.11	93	20.1	510	569	90	22.0
コシヒカリ	8.05	9.16	103	19.4	448	573	91	21.9

【問い合わせ先】

中央農業研究センター
北陸研究拠点北陸企画管理室企画連携チーム
TEL 025-526-3215

【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、関東平坦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29年度現在、東北南部から九州までの17県で産地品種銘柄になっています。



「あきだわら」の草姿
(左:あきだわら、右:コシヒカリ)

「あきだわら」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量		玄米 千粒重 (g)	いもち病抵抗性		耐倒伏性	縞葉枯病 抵抗性
				(kg/10a)	(%)		葉	穂		
あきだわら	8.14	80	304	644	113	21.3	弱	やや弱	やや強	罹病性
日本晴	8.15	84	382	568	(100)	22.1	中	強	やや強	罹病性
コシヒカリ	8.05	93	358	566	100	20.6	弱	弱	弱	罹病性

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

米

【やまだわら】多収で炊飯米が粘りすぎず、業務・加工用に向く米

玄米収量は「朝の光」に対して、早植標肥で33%、早植多肥で28%多収であり、多肥栽培で単収750kg以上の高収量が期待されます。炊飯米の食味は粘りが弱く、「コシヒカリ」より劣り、「日本晴」並です。炊飯米の粘りが強すぎない特徴を活かした外食・中食産業向けや冷凍米飯等業務用、醸造用掛米等としての利用が期待されます。栽培適地は、関東・北陸以西です。



「やまだわら」の草姿 (右：やまだわら、左：朝の光)

「やまだわら」の特性

栽培法 (供試年)	品種名	出穂期 (月.日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)	玄米品質
標肥栽培 (平成19～22年)	やまだわら	8.08	80	718	133	22.8	5.6
	朝の光	8.07	75	548	(100)	21.7	4.6
多肥栽培 (平成18～22年)	やまだわら	8.09	88	838	128	22.1	5.2
	朝の光	8.09	83	657	(100)	21.5	4.3

注) 玄米品質:1 (上上)～9 (下下)
栽培地:茨城県つくばみらい市、移植時期 早植:5月18日、晩植:6月25日、栽植密度 30×15cm
施肥量:標肥 N-P₂O₅-K₂O:8-8-8kg/10a、多肥 N-P₂O₅-K₂O:12-12-12kg/10a

【問い合わせ先】

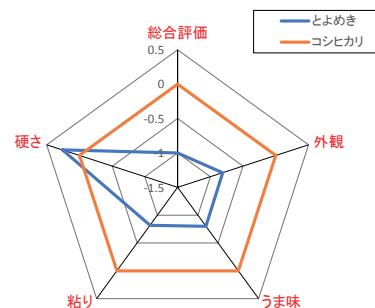
次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

【とよめき】極多収で粘りが少ない、業務・加工用品種

「コシヒカリ」と出穂期がほぼ同じの早生品種で、関東、北陸以南での栽培に適しています。「コシヒカリ」に比べて倒れにくいので、多肥栽培が可能です。多肥栽培において、標準施肥栽培の「コシヒカリ」に比べ35%程度多収(814kg/10a)です。炊飯米は、「コシヒカリ」よりも粘らないため、冷凍米飯等の加工用としての利用に適しています。



「とよめき」の草姿



「とよめき」の食味評価

「とよめき」の特性

品種名	出穂期 (月.日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)	玄米品質 (1良-9否)
とよめき	7.29	86	814	136	22.2	5.7
コシヒカリ	8.01	95	598	(100)	20.4	5.4

注)「とよめき」は多肥栽培(窒素肥料12kg/10a)、「コシヒカリ」は多肥栽培ができないので標肥栽培(8kg/10a)による、平成24～26年の平均値。

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

米

【恋の予感】 高温下でも品質が優れ、良食味で多収の西日本向け水稻品種

西日本で広く栽培されている「ヒノヒカリ」と同じく、出穂期・成熟期がやや晩の品種です。玄米品質が登熟期の高温に強い「にこまる」と同程度に良好で、育成地では「ヒノヒカリ」より約15%多収です。食味は「ヒノヒカリ」と同等の高い評価を得ています。いもち病に対しては「ヒノヒカリ」よりも強く、縞葉枯病に抵抗性があります。

「恋の予感」は農研機構の登録商標です。(登録番号 第5718990号)



玄米 (左:ヒノヒカリ、右:恋の予感)

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

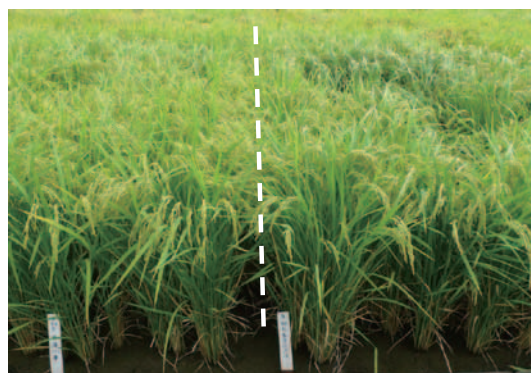
「恋の予感」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量		玄米 千粒重 (g)	いもち病抵抗性		縞葉枯病 抵抗性	高温登熟 耐性
				(kg/10a)	(%)		葉	穂		
恋の予感	8.22	80	335	578	113	21.4	中	やや強	抵抗性	やや強
ヒノヒカリ	8.19	87	366	511	(100)	20.9	やや弱	やや弱	罹病性	弱

【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稻新品種

西日本の平野部向けの晩生種です。普及品種「ヒノヒカリ」より、出穂期が1週間遅く、16%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。



直播栽培における「たちはるか」の草姿
(左:たちはるか、右:あきまさり)

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

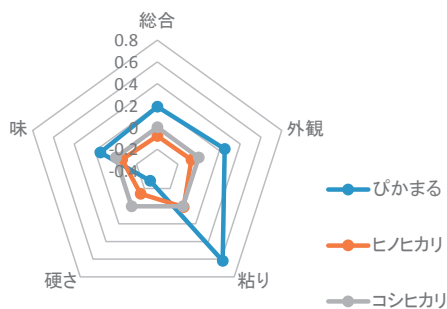
「たちはるか」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	収量		玄米 千粒重 (g)	いもち病抵抗性		耐倒伏性	縞葉枯病 抵抗性
			(kg/10a)	(%)		葉	穂		
たちはるか	9.01	83	630	116	25.3	強	強	強	抵抗性
ヒノヒカリ	8.25	83	542	(100)	22.6	やや弱	やや弱	やや弱	罹病性

米

【 ぴかまる 】 多収で病気に強い 低アミロース米

「ヒノヒカリ」と同熟期の西日本向け品種です。「ヒノヒカリ」より10%近く多収です。いもち病と縞葉枯病に強く、「ヒノヒカリ」より玄米品質が優れます。炊飯米は粘りが強く、「ヒノヒカリ」より良食味です。主食用途に適する他、ブレンド用や加工用米としての利用が期待できます。



「ぴかまる」の食味評価



「ぴかまる」の玄米
(左：ぴかまる、右：ヒノヒカリ)

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

「ぴかまる」の品種特性（育成地）

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)	食味 ¹⁾		白米アミロース含有率 (%)
						総合値	粘り	
ぴかまる	8.27	75.9	568	109	22.7	0.36	0.63	10.1
ヒノヒカリ	8.25	79.9	522	(100)	22.5	-0.09	-0.02	17.5

注1) 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と粘りの値

【 和みリゾット 】 イタリア料理リゾットに適した 極大粒米

「和みリゾット」は、イタリア料理リゾットに適した品種です。リゾットに適したイタリア品種「CARNAROLI」と米粒の大きさはほぼ同じで、千粒重が30g以上ある極大粒です。「ひとめぼれ」と同じ出穂期の早生品種で、倒伏に強く、「CARNAROLI」よりも栽培が容易です。リゾットに調理した「和みリゾット」は、「コシヒカリ」に比べて外観が優れ、歯ごたえがあり、粘りがなく、べたつかず、煮崩れしにくくなっています。収量は「CARNAROLI」よりも多収となりますが、「ひとめぼれ」よりも20%程度少なくなります。



「和みリゾット」を調理したリゾット

【問い合わせ先】

中央農業研究センター
北陸研究拠点北陸企画管理室企画連携チーム
TEL 025-526-3215

「和みリゾット」の生育特性と収量性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	倒伏の 強さ	収量 (kg/10a)	比較 比率 (%)	玄米 千粒重 (g)
和みリゾット	7.28	8.31	82	やや強	528	83	33.0
ひとめぼれ	7.29	9.03	84	やや弱	635	(100)	23.2

米

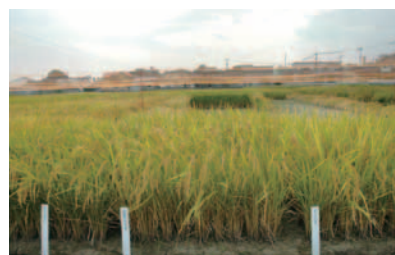
【はいごころ】 苗立ち性、収量性に優れ、 良食味の低アミロース性巨大胚品種

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ことが必要です。



「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】

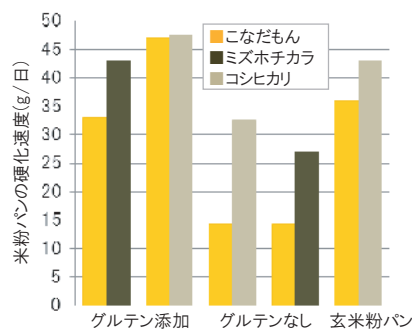
西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

【こなだもん】 膨らみが良い米粉パンができる 水稻新品種

出穂期、収量は「ヒノヒカリ」とほぼ同じの西日本向け品種です。湿式気流製粉により調整した米粉の損傷デンプン（傷ついたデンプン粒）が少なく、粒も細かいため、パンが良く膨らみます。また米粉80%、グルテン20%の米粉パンは良く膨らみ、型くずれも軽微です。



米粉80%、グルテン20%の米粉パン
(左:こなだもん、右:コシヒカリ)



米粉パンの硬化特性
「こなだもん」の米粉パンは、硬化速度が比較的小さく、やわらかさが保たれます。

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

「こなだもん」の品種特性（育成地）

品種名	出穂期 (月、日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)
こなだもん	8.27	77	521	100	22.6
ヒノヒカリ	8.25	81	520	(100)	22.5

米

【ふくのこ】 ノングルテンの米粉麺が製造できる 高アミロース米

白米のアミロース含有率は28%程度で、一般の食用品種より10%ほど高く、この特徴により、米粉麺にしたときに麺離れが良く、製麺に適します。収穫時期は、「ヒノヒカリ」とほぼ同じで、西日本など「ヒノヒカリ」が作付けできる地域に適します。収量は「ヒノヒカリ」、「きぬむすめ」より多収で、倒伏に強く、いもち病や縞葉枯病にも強い特長があります。粒形は一般の食用品種と同等で、選別や精米は従来の施設・機械等が利用できます。「ふくのこ」と水のみで米粉麺を製造することも可能で、ノングルテン製品として注目されています。



「ふくのこ」で製造した米粉麺のフォー
(写真提供 特定非営利活動法人桃太郎ハンズチャレンジ事業部)

「ふくのこ」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	玄米 千粒重 (g)	耐倒 伏性	葉 いもち	穂 いもち	縞葉 枯病
ふくのこ	8.20	81	640	22.1	強	やや強	強	抵抗性
ヒノヒカリ	8.20	90	538	21.5	やや強	弱	やや弱	罹病性
きぬむすめ	8.15	88	604	21.7	やや強	中	中	罹病性

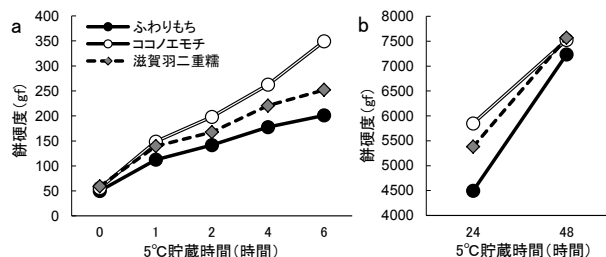
※西日本農研（福山市）での成績。2014～2017年の平均。6月上旬移植。

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

【ふわりもち】 餅の柔らかさが長持ちする もち品種

「ふわりもち」は、餅が硬くなりにくい特性を持つもち品種です。つきたての柔らかさが長持ちしますので、和菓子などの原料に適しています。「コシヒカリ」よりも晩生で、収穫時期が2週間程度遅くなりますので、作期分散も可能です。いもち病や縞葉枯病の抵抗性に優れるため、北陸から関東、西日本まで作付け可能で、西日本に広く普及している「モチミノリ」よりも10%程度多収となります。



餅硬度の変化 (a:0～6時間後、b:24～48時間後)
製造直後にプラスチックカップに充填した餅を5°Cで貯蔵し、レオメータで測定した。

「ふわりもち」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/㎡)	収量 (kg/10a)	比較 比率 (%)	玄米 千粒重 (g)
〈標肥栽培〉								
ふわりもち	8.15	9.29	82	21.4	290	591	109	23.4
モチミノリ	8.18	10.03	78	21.8	343	543	(100)	21.6
(参考) コシヒカリ	8.04	9.14	-	-	-	-	-	-
〈多肥栽培〉								
ふわりもち	8.15	10.03	90	22.9	340	683	110	23.3
モチミノリ	8.17	10.04	85	23.2	402	617	(100)	21.2

【問い合わせ先】

中央農業研究センター
北陸研究拠点北陸企画管理室企画連携チーム
TEL 025-526-3215

麦類

【夏黄金】パン用に最適、東北・北陸地域向け硬質小麦

東北・北陸地域で広く栽培されているパン用小麦「ゆきちから」と比較して、「夏黄金」（なつこがね）はタンパク質含量はほぼ同じですが、タンパク質の組成を改良したことにより、小麦粉をこねて作る生地の力が強く良く伸びます。このため、「ゆきちから」では製造が難しかった食パンをはじめ、ほとんどの種類のパンが製造可能です。

「ゆきちから」と比べ、成熟期は同程度で稈長は短く、耐雪性は1ランク弱い“中”、縞萎縮病は同程度の“強”、穂発芽耐性は2ランク優れる“難”です。収量は多雪地帯以外では「ゆきちから」と同程度が多く、容積重は大きく優れています。東北・北陸地域の平坦部（根雪期間100日以下）での栽培に適し、現在は宮城県で栽培されています。



「夏黄金」で製造したパン

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

「夏黄金」の特性

品 種 名	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	容積重 (g)	耐雪性	縞萎縮病 抵抗性	穂発芽 耐性
夏 黄 金	7.01	89	548	845	中	強	難
ゆきちから	7.02	94	555	836	やや強	強	中

【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。タンパク質含量が高ければ、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・京都府・兵庫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】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

「せときらら」の特性

品 種 名	成熟期 (月・日)	収量 (kg/10a)	収量比 (%)	容積重 (g)	パン 評価点
せときらら	6.07	559	139	848	78
ニシノカオリ	6.07	404	(100)	831	70
ミナミノカオリ	6.09	461	114	830	73

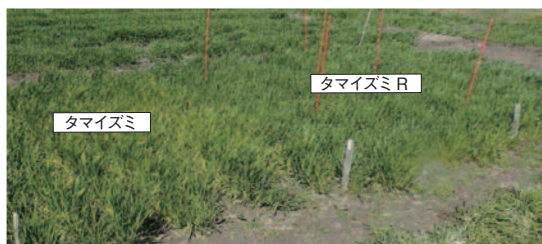
麦類

【タマイズミR】 縞萎縮病に強く、中華麺適性のある硬質小麦品種

多収で中華麺適性の優れた小麦品種「タマイズミ」を改良し、コムギ縞萎縮病に強くした新品种です。

コムギ縞萎縮病への抵抗性は「強」で、タマイズミの「やや弱」に比べて明らかに強く、コムギ縞萎縮病の発生している畑で「タマイズミ」より多収となります。その他の栽培特性、および中華麺への適性は「タマイズミ」とほぼ同じです。

栽培適地は関東・東海などの温暖地で、三重県で奨励品種に採用されました。



コムギ縞萎縮病常発地帯での発病の様子
「タマイズミ」はコムギ縞萎縮病に罹って葉が黄色くなっているが、「タマイズミR」の葉は緑色のままである。

コムギ縞萎縮病常発地帯における「タマイズミR」の特性

品種名	コムギ縞萎縮病発病程度	出穂期(月・日)	成熟期(月・日)	収量(kg/10a)	比較比率(%)
タマイズミR	0.3	4.05	5.26	695	145
タマイズミ	2.5	4.04	5.25	480	(100)

注) 三重県における2013年度の試験。
コムギ縞萎縮病発病程度は、無(0)～基(5)で評価した2反復の平均。

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

【セトデュール】 パスタの適性に優れる日本初のデュラム小麦

パスタに適するデュラム小麦はパンやうどんなどに使われる普通小麦とは異なる種の小麦です。「セトデュール」は日本初のデュラム小麦品種です。草丈が低く倒伏に強く、収量は普通小麦と同程度です。収穫時期がやや遅く、穂発芽耐性が弱いため、雨の少ない瀬戸内地域に適します。普通小麦より種子が硬く、製粉するとセモリナ粉（粗挽き粉）が多く取れます。普通小麦で作るスパゲッティよりも、黄色みが強く、硬さや歯切れの良さなど官能評価が優れます。国産のデュラム・セモリナ粉を100%使用したスパゲッティが作れます。地域の特産品や6次産業化への利用も期待されます。



「セトデュール」で作った乾燥スパゲッティ

「セトデュール」の特性

品種名	成熟期(月・日)	稈長(cm)	収量(kg/10a)	セモリナ生成率(%)	セモリナ粉黄色色素(ppm)	スパゲッティ官能評価			
						硬さ	弾力	歯切れ	総合
セトデュール	6.09	86	606	74.2	3.4	4	4	4	4
農林61号	6.06	99	583	51.2	2.4	2	3	2	2
ミナミノカオリ	6.03	93	561	58.2	2.4	3	3	2	3
CWAD	-	-	-	72.3	8.2	5	5	5	5

農業特性は西日本農研(広島県福山市)で調査、品質は日本製粉株式会社で分析
CWAD: カナダ・ウエスタン・アンバー・デュラム(カナダから輸入のデュラム小麦銘柄)

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

麦類

【うららもち・もち姫】もちもち感を活かした食品加工に適するもち小麦

世界初のもち小麦品種を開発しました。もち小麦は、加熱によりよく膨張し、食品にもちもち感やしっとり感を与えます。パン用粉等に少量加えると、柔らかさが保たれ日持ちがよくなります。もち小麦で作った餅は、米の餅より粘らないので、もちもち感があっても飲み込みやすいです。糊化温度が低く、冷えても硬くなりにくいです。

「うららもち」は温暖地向けの品種で、現在三重県で栽培されています。また、「もち姫」は東北・北陸地域向けの品種で、製粉歩留と粉の色相が比較的優れ、縞萎縮病に強く、耐雪性を有し根雪日数 80 日の地域でも栽培できます。現在青森県と岩手県で栽培されています。



もち小麦「うららもち」で作った白玉餅



もち小麦「もち姫」を加えた食パン

【問い合わせ先】

うららもち：次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8942

もち姫：東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

【はねうまもち】食物繊維β-グルカンを多く含む寒冷地向けもち性の六条大麦

「はねうまもち」は水溶性の食物繊維β-グルカンを従来品種の 1.4 倍多く含む「もち麦」です。「はねうまもち」は寒冷地に普及している「うるち品種 ファイバースノウ」の「もち性突然変異品種」で、原品種と同じく優れた栽培性持っています。「はねうまもち」はアミロースを含まない「完全もち」品種で、麦ごはんは「もちもち感」が優れておいしく食べやすい特徴があります。



「はねうまもち」入りの米飯

【問い合わせ先】

中央農業研究センター
北陸研究拠点北陸企画管理室企画連携チーム
TEL 025-526-3215

「はねうまもち」の特性

品種名	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)	整粒歩合 (%)
はねうまもち	6.01	91	4.6	353	370	100	36.1	94.8
ファイバースノウ	6.01	92	4.6	328	370	(100)	38.4	94.4
ミノリムギ	6.02	99	4.6	308	337	89	35.8	85.2

麦類

【くすもち二条】 早生で暖地・温暖地での栽培に適したもち性の二条大麦

早生で暖地・温暖地での栽培に適したもち性の二条大麦（皮麦）です。「ニシノホシ」と比較して、出穂期は同等で、成熟期は2日程度早いです。短程で穂が長く、穂数および粒厚 2.5mm 以上の整粒歩合は同等ですが、整粒の収量は多いです。千粒重は同等ですが、容積重は軽いです。オオムギ縮萎ウイルスI～V型系統、オオムギ萎縮病、うどんこ病に対する抵抗性は“極強”です。精麦および炊飯麦の黄色みは強く、もち性であることから炊飯麦の軟らかさおよび粘りが優れるとともに、水溶性食物繊維のβ-グルカンを多く含みます。



「くすもち二条」の精麦



「くすもち二条」を使用した麦ご飯

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

「くすもち二条」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	整粒歩合 (%)	整粒収量 (kg/10a)	比較比率 (%)	千粒重 (g)	容積量 (g/L)	原粒 β-グルカン(%)
くすもち二条	4.02	5.12	75	7.7	533	88.4	442	119	44.7	701	5.0
ニシノホシ	4.02	5.14	80	7.3	510	88.7	372	(100)	44.7	730	3.4

【キラリモチ】 褐変しにくく、食味が優れるもち性の二条大麦

「キラリモチ」は、画期的な品質特性をもつ二条大麦（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は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。関東以西の温暖地と北海道（春播き）で作付けが広がっており、茨城県では2017年に奨励品種（認定品種）に採用されています。



18時間保温後の炊飯麦
(左：キラリモチ、右：イチバンボシ)

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

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。

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

麦類

【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（水溶性食物繊維）を従来品種の2～3倍多く含む二条大麦（裸麦）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、茨城県などで栽培されています。



「ビューファイバー」の草姿



「ビューファイバー」を使ったシリアル食品

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

「ビューファイバー」の特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	耐倒伏 性	収量 (kg/10a)	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	40.5	41.5
カシマムギ	4.11	5.24	4.8	542	やや弱	703	44.3	81.1
イチバンボシ	4.11	5.26	5.6	502	やや強	623	47.9	74.6

注) 2007～2008年度の成績による。整粒歩合は2.2mm以上。

【ゆきみ六条】 寒冷地向け 焼酎用六条大麦

六条皮麦「ゆきみ六条」は焼酎・大麦粉への加工に適した寒冷地向け大麦です。「ゆきみ六条」で作る焼酎は「香り」が強く、個性的な地産地消型焼酎づくりに適しています。また、穀粒が軟質であるため、粒度の細かい大麦粉がつくりやすく、大麦クッキーや大麦パンなどの食品素材としても利用されています。寒冷地・積雪地での栽培に適した特性をもち、短稈穂数型で、収量性に優れます。

新潟県産「ゆきみ六条」を原料につかった「地産地消型焼酎」



「ゆきみ六条」の栽培・精麦特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	倒伏程度	収量 (kg/10a)	標準比率 (%)	容積重 (g/L)	千粒重 (g)	整粒歩合 (%)	外観品質	原麦シバク質含量 (%)	硝子率 (%)	空洞粒率 (%)	55% 搗精		砕粒率 (%)
																時分	秒	
ゆきみ六条	5.04	6.10	89	4.4	443	微微	431	107	727	36.3	96.2	4.0	9.7	42.3	2.2	1126	46.2	2.3
ミノムギ	5.07	6.10	94	4.9	375	微微	405	100	710	39.1	94.7	3.3	9.5	58.4	0.0	1247	43.8	1.2
ファイバー スノウ	5.05	6.09	89	5.0	358	無	402	99	703	40.8	96.9	3.2	10.0	47.5	0.0	1121	45.0	2.3

2012～2014年産の生産力検定試験（標肥・北陸研究センター）の平均値

「ゆきみ六条」の焼酎醸造特性

品種名	水分	デンプン 価	吸水性 率35% (H ₂ O) (吸水)	もろみ特性				焼酎の官能検査(各10点満点)			
				日本酒度	度数	アルコール 度	アミノ 酸	得量 (ml/kg)	純アルコール 収率	味	香り
ゆきみ六条	11.8%	79.6%	98.7	+4.2	18.2%	7.9	3.5	125.9	7.3	7.5	7.5
ミノムギ	12.2%	79.0%	108.5	+6.2	18.2%	8.1	3.3	125.9	6.4	6.1	6.3
ファイバー スノウ	11.8%	79.0%	112.5	+6.4	17.9%	8.2	3.4	125.5	6.6	6.1	5.8
ニシノホシ (九州産)	11.6%	80.4%	98.5	+4.5	18.3%	8.9	3.7	126.5	6.0	5.8	6.3

【問い合わせ先】

中央農業研究センター
北陸研究拠点北陸企画管理室企画連携チーム
TEL 025-526-3215

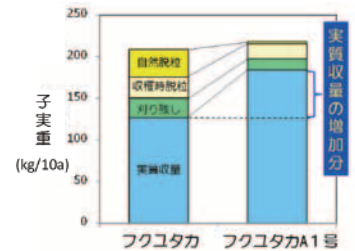
大豆

【えんれいのそら・サチユタカ A 1号・ことゆたか A 1号・フクユタカ A 1号】 莢がはじけにくく、収穫ロスが減る新品种シリーズ

これまでの主要品種「エンレイ」「サチユタカ」「ことゆたか」「フクユタカ」に、成熟期になっても莢（さや）がはじけにくい性質を付け加えた新品种です。コンバイン収穫の前や収穫作業時に、莢がはじけて豆を畑にバラまいてしまう脱粒ロスが少ないため、実質的な収量が増えます。それ以外の品質・加工特性や栽培特性は、元になった品種とほぼ同じなので、生産者や加工メーカーが、使い慣れた元の品種と同じように扱うことができます。



新品种（左）と元の品種（右）の莢のはじけ方



コンバイン収穫における実質収量の比較

「えんれいのそら・サチユタカ A 1号・ことゆたか A 1号・フクユタカ A 1号」の特性

品種名	成熟期 (月・日)	収量 (kg/10a)	百粒重 (g)	粗蛋白 (%)	外観品質
えんれいのそら	10.15	353	34.2	46.6	中の中
エンレイ	10.12	338	32.7	46.7	中の中
サチユタカ A1 号	10.26	327	30.1	45.4	上の下
サチユタカ	10.25	312	30.1	46.8	中の上
ことゆたか A1 号	10.31	309	31.4	45.0	中の上
ことゆたか	10.27	301	30.4	45.3	中の中
フクユタカ A1 号	11.14	338	30.7	44.7	上の下
フクユタカ	11.13	339	28.9	44.7	上の下

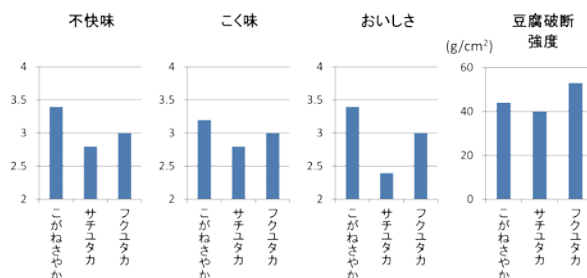
注) フクユタカ A1 号、フクユタカのみ 7 月播き、他は 6 月播き
粗蛋白含有率は、水分 0%、窒素-蛋白変換係数 6.25 で算出

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

【こがねさやか】用途が広く加工製品に青臭みのない温暖地向け大豆品種

- 裂皮の少ない中粒大豆で、粗タンパク質含有率が高く、多様な用途に利用できます。
- 種子中のリポキシゲナーゼを欠失しているため、豆腐や豆乳などの加工製品に青臭さがありません。
- 豆腐は、良好な官能評価、十分な破断強度が得られています。
- 醤油原料、味噌原料（特に淡色味噌）として適性が高く、納豆への利用も可能であるとの評価を得ています。



「こがねさやか」の豆腐としての評価
※「不快味」、「こく味」、「おいしさ」は、1（悪）-5（良）の 5 段階評価。
「不快味」は得点が高いほど不快でないことを示す。



草本写真（左：こがねさやか、右：サチユタカ）

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

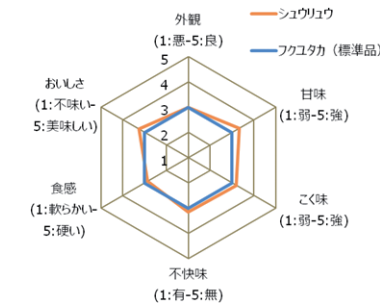
「こがねさやか」の特性

品種名	百粒重 (g)	粗タンパク含有率 (%)	リポキシゲナーゼ アインザイム	種子の裂皮
こがねさやか	32.0	44.7	全欠	少
サチユタカ (標準)	33.1	46.2	全有	多
タマホマレ (比較)	31.4	41	全有	中

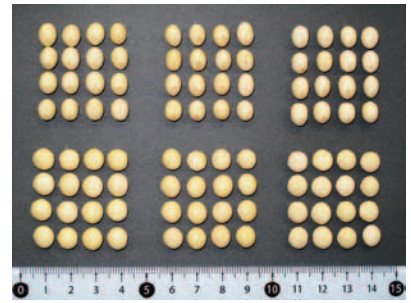
大豆

【 シュウリュウ 】 安定収量で豆腐加工に適する大粒大豆

「シュウリュウ」は、東北地域における成熟期が中生の早で、豆腐加工に適する大粒の大豆品種です。ダイズモザイク病や紫斑病に強く、倒れにくく、収量は「リュウホウ」並みで安定しています。子実は白目で「リュウホウ」よりやや大きく、粗たんぱく質含量も「リュウホウ」よりやや高く、主に豆腐加工に適しています。その他、煮豆や味噌などの加工にも向いています。現在、岩手県および山形県で生産されています。



豆腐加工適性の評価結果 (2010～2012年の平均、国産大豆の品質評価に係わる情報交換会)



子実 (左: シュウリュウ、中央: リュウホウ、右: スズカリ)



木綿豆腐 (左: シュウリュウ、右: 市販品)

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

【 里のほほえみ 】 倒れにくい高タンパク質の大粒大豆

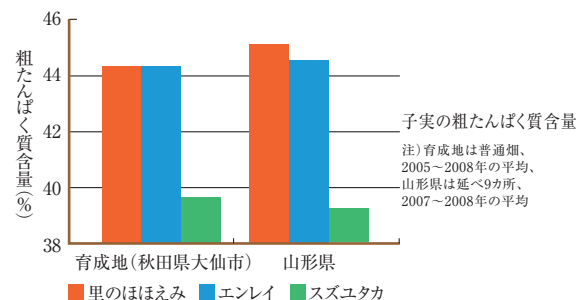
「里のほほえみ」は、東北地域における成熟期が晩生で、大粒良質な高タンパク質の大豆品種です。子実の粗タンパク質含量が「エンレイ」並に高く、豆乳の抽出率や豆腐の硬さなどから、豆腐加工に適しています。「エンレイ」に比べて1週間ほど晩熟で、ダイズモザイク病や紫斑病に強く、子実はかなり大粒で外観品質が良好です。生育中は倒れにくく、一番下に着く莢の位置が高く、熟した莢が弾けにくいことから、コンバイン収穫などの機械化適性に優れています。現在、南東北、北陸および北関東地域で広く生産されています。



子実 (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】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

大豆

【黒丸くん】 東北地域向けの機械化栽培しやすい黒大豆

「黒丸くん」は、東北地域における成熟期が晩生で、煮豆加工に適する黒大豆品種です。子実は大粒で、黒豆煮豆の加工に適しています。甘みもあり、食感の柔らかい寄せ豆腐や豆乳飲料などへの利用が期待されます。倒れにくく、一番下の莢が着く位置が高いので、コンバイン収穫などの機械化栽培に適しています。



「黒丸くん」の煮豆

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

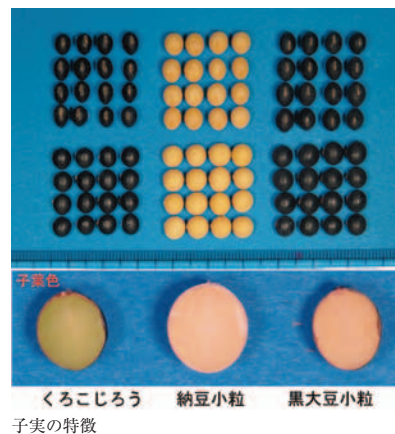
「黒丸くん」の特性

品種名	成熟期 (月・日)	収量 (kg/10a)	標準比 (%)	倒伏程度	百粒重 (g)	粗蛋白質含有率 (%)
黒丸くん	10.22	378	110	少	42.1	42.0
玉大黒 (標準)	10.18	344	100	多	46.9	43.5
スズタカ (比較)	10.17	358	104	中	26.4	39.7

【くろこじろう】 東北南部地域～東海地域向けの耐倒伏性を有し栽培しやすい小粒の黒大豆

黒豆納豆や豆菓子などに利用できる極小粒の黒大豆品種です。子実の大きさは「納豆小粒」よりやや小さく、子実の子葉色が緑色の特徴を持っています。納豆のほか、甘納豆、豆餅、豆ご飯、小粒の煮豆など様々な用途が考えられます。

従来の小粒黒大豆品種とは違い、倒伏と蔓化が発生しにくい栽培しやすく、コンバイン収穫による収穫ロスが少ないので大規模栽培に向いています。現在、茨城県内の農業生産法人等が栽培に取り組んでおり、納豆と甘納豆が製品化されました。今後地域の特産品としての利用に期待が高まっています。



子実の特徴



子葉色の緑を活かした豆餅

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260



納豆 (左) と甘納豆 (右)

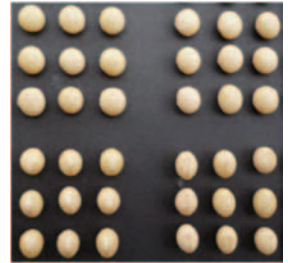


現地栽培試験における成熟期の様子 (奥：くろこじろう、手前：黒大豆小粒)

大豆

【あきまる】味噌の原料に好適な晩生大豆

成熟期が「フクユタカ」と同程度の晩生種で、晩播栽培（7月上～中旬播）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、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。豆腐については粗タンパク質含有量がやや低いため、「フクユタカ」に比べ柔らかい豆腐ができます。広島県で生産されています。



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】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

【たつまる】莢がはじけにくく耐倒伏性が強い醤油加工に適した中粒大豆

「たつまる」は難裂莢性（成熟した莢がはじけにくい特性）で耐倒伏性が強く、最下着莢位置が高く、コンバイン収穫適性に優れる中生品種です。ダイズモザイクウイルスの感染に対して、褐斑粒を生じにくく種子伝染も極めて少ない特性を有し、また、ラッカセイわい化ウイルスにも抵抗性を有しています。粒の大きさは中粒で、裂皮は少なく、外観品質が良好です。子実のタンパク質含量が高く、醤油の色および官能評価は標準品種「タマホマレ」と同等で、醤油醸造に適します。また、豆腐加工にも適します。栽培適地は近畿中国四国地域で、温暖地での栽培に向いています。



熱風乾燥処理後の裂莢の様子（左：たつまる、右：サチユタカ）

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

醤油醸造適性試験成績

品種名	圧搾生汁		官能評価					総合評価
	全窒素（%）	色度	醤油香	熟成香	重厚感	華やかさ	アルコール香	
たつまる	1.383	No.35	3.1	3.1	3.3	3.5	3.6	2.8
タマホマレ（標準）	1.302	No.35	3.0	3.5	3.3	3.6	3.3	2.8

注1）原料大豆は2012年兵庫県たつの市産。2013年にH社の醤油醸造小規模仕込み試験方法により実施した。
注2）「タマホマレ」はH社の地場産大豆使用醤油の原料大豆である。
注3）色度はJAS規格「しょうゆ標準色」の番数。No.2（濃）-No.56（薄）。「淡口」規格はNo.18以上。「濃口」はNo.18未満。
注4）官能評価はパネル8名で行い、総合評価は悪（1）-良（5）、その他は弱（1）-強（5）の5段階の絶対評価とした。

いも類

【からゆたか】いもの肥大が早く、多収の青果用サツマイモ

いもの肥大が早く、育成地では植付後約100日で、いもの平均1個重が200gになります。1株当たりのいも数も多く、いも収量は「ベニアズマ」に比べて、栽培期間約100日で1.6倍以上、約120日間で1.4倍以上となり、ごく多収です。いもの外皮はやや滑らかで、条溝がなく、外観が優れます。蒸しいもの食味や糖度は「高系14号」並みで、肉質は粘質、焼きいもにも適します。つる割病に強く、「ベニアズマ」よりも貯蔵性が良いです。本品種の導入により、既存産地では早掘栽培の収量が向上するほか、栽培期間が限定される地域でのサツマイモ新規作付けが可能になります。当面は佐賀県で導入が見込まれています。



「からゆたか」の塊根

「からゆたか」の特性

品種名	早掘栽培						病害抵抗性				
	いも収量 (kg/10a)	標準比 (%)	いも数 (個/株)	いも平均 1個重 (g)	蒸しいもの		貯蔵性	ネコブセンチュウ	つる割病	黒斑病	立枯病
					食味	糖度					
からゆたか	3240	185	3.6	235	中	18.6	中	中	強	中	中
標)ベニアズマ	1760	100	2.4	193	やや上	18.1	難	中	中	中	強
比)高系14号	2290	131	2.9	203	中	17.1	やや弱	やや弱	中	やや強	弱

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

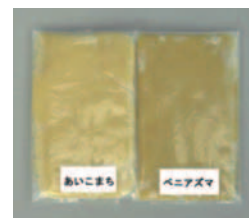
【あいこまち】高品質で病虫害に強く、菓子にも適する美味しいサツマイモ

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

「あいこまち」の収量、蒸しいも品質、病虫害抵抗性

品種名	いも収量 (kg/10a)	平均 1個重 (g)	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		
			食味	肉質	糖度	黒変			黒斑病	つる割病	立枯病
あいこまち	2730	194	やや上	中～やや粘	27.6	やや小	中	強	強	中	中
ベニアズマ	2690	269	やや上	粉	22.4	やや多	難	中	中	中	やや強
高系14号	2990	241	上	中	21.6	中	易	やや弱	やや強	中	弱

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

いも類

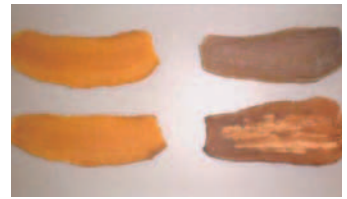
【ほしこがね】きれいで美味しい干しいもが たくさんできるサツマイモ

淡黄色で外観が美しく、十分な甘みと上品な風味があり、おいしい干しいも（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】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

「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 収量 (kg/10a)	平均 一個重 (g)	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	
			食味	肉色	糖度	シロタの 発生			つる割病	立枯病
ほしこがね	3360	274	やや上~上	淡黄	64.0	無	難	強	やや強	弱
タマユタカ 泉13号	3720 1490	349 169	やや上 上	灰白 黄白	50.0 58.0	少 無	中 中	中 やや強	やや強 やや弱	やや弱 やや弱

【タマアカネ】醸造適性が優れ、直播栽培に向く、 β-カロテン高含有のサツマイモ

β-カロテン含量が育成品種のなかで最も高く、外観、収量性に優れる醸造・加工用品種です。

「コガネセンガン」よりでん粉歩留まりが低いため、アルコール取得量は低いが、高カロテンに由来する果実酒風の醸造酒や焼酎の原料に適します。熱帯果実のような特徴的で華やかな香味の焼酎に加工できます。

また、種いもを直接圃場へ植え付ける直播栽培適性に優れるため、機械化による省力化や作業時期の分散が可能です。生産コストの削減が期待できます。すでに南九州地域での普及が始まっています。



「タマアカネ」の塊根

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

「タマアカネ」の焼酎醸造試験結果

品種名	純アルコール取得量 (L/原料t)	焼酎の官能評価	
		評価点	概評
タマアカネ	132	1.76	甘み、まろやかさ、華やかさ、コク
ジェイレッド	143	2.05	ニンジン様の香り、焦げ臭

官能評価は酒造会社のパネラー30名による評価
評価点は1(良)~3(悪)とした3点法の平均点

いも類

【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。

南九州地域での普及が始まっており、こなみずきでん粉を使った食品の開発・販売が進められています。



「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。

「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。

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

【はるか】家庭料理にも業務用途にも適するジャガイモ

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。



かわいい外観の「はるか」



サラダなどの業務用にも向きます

「はるか」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)	いも 収量 (kg/10a)	標準比 (%)	でん 粉価 (%)	病害虫抵抗性		
						ジャガイモ シストセンチュウ	青枯病	塊茎 腐敗
はるか	9.22	105	3,749	118	15.8	強	やや強	やや強
男爵薯	9.02	83	3,166	100	16.2	弱	弱	弱
さやか	9.18	110	3,766	119	16.8	強	弱	やや強

注) 上いも: 20g以上、規格内: 60～260g。

「はるか」の調理特性(北海道農業研究センター/芽室町 平成15～18年)

品種名	剥皮 褐変	水煮			加工適性	
		肉質	煮崩れ	食味	サラダ	コロッケ
はるか	微	やや粘	少	中上	適	やや適
男爵薯	多	やや粉	中	中上	適	適
さやか	少	少	中	中上	適	不適

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

いも類

【パールスターチ】でん粉原料用の多収性ジャガイモ

既存のでん粉原料用品種「コナフブキ」よりも上いも収量が多く、でん粉収量も多いです。「コナフブキ」より離水率が低いため水産練り製品に適します。ジャガイモシストセンチュウ抵抗性がありますが、疫病菌による塊茎腐敗には弱いので、塊茎腐敗に効果のある薬剤を使用するなど疫病防除を適切に行う必要があります。



「パールスターチ」の塊茎

「パールスターチ」の特性

品種名	枯ちよう期 (月・日)	上いも		でん粉 価 (%)	でん粉 重 (kg/10a)	コナフブキ 比 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
		平均重 (g)	いも収量 (kg/10a)				
パールスターチ	10.02	116	5,492	20.5	1,066	112	強
コナフブキ	9.24	109	4,453	22.3	948	100	弱

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

「パールスターチ」のでん粉特性

品種名	粒子の大きさ (平均粒径) (μm)	リン含量 (ppm)	離水率 (%)	糊化 開始温度 (℃)	最高 粘度 (RVU)	白度
パールスターチ	44.1	959	9.3	68.3	329	93.3
コナフブキ	42.8	755	34.5	70.6	329	93.7

【あかね風】赤皮黄肉で良食味多収のジャガイモ

赤皮黄肉で、いもの外観がきれいです。葉にもアントシアニンの着色があり、特徴的な外観をしています。水煮では煮崩れが少なく、滑らかな食感で、食味が優れています。「男爵薯」より青果用の規格内収量が多いですが、枯ちよう期は25日程度遅いので、早掘りすると低収となる場合があるため、生育期間を確保する必要があります。



「あかね風」の塊茎 (左:男爵薯、右:あかね風)

「あかね風」の特性

品種名	いもの形	表皮の色	いもの肉色	枯ちよう期 (月・日)	上いも 平均重 (g)	規格内 いも収量 (kg/10a)	でん粉 価 (%)	ジャガイモ シストセンチュウ 抵抗性
あかね風	卵形	赤	明黄	9.21	97	4,046	15.1	強
男爵薯	円形	淡ベージュ	白	8.28	75	2,977	15.5	弱

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

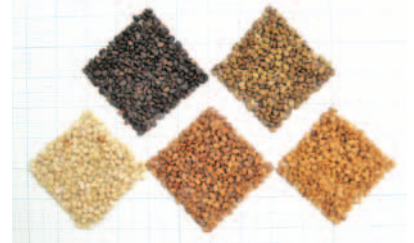
「あかね風」の調理特性

品種名	水煮				
	煮崩れ	黒変	肉質	舌触り	食味
あかね風	微	微	やや粘	やや滑	中上
男爵薯	中	中	やや粉	やや粗	中～中上

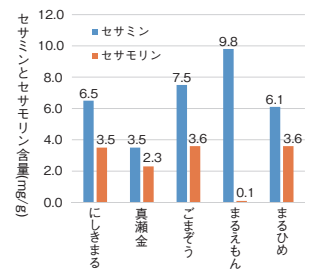
雑穀・工芸作物

【にしきまる】セサミンとセサモリンを多く含む金ゴマ

ゴマに含まれるゴマリグナンのセサミンとセサモリンは肝機能の向上効果やコレステロール値の低下作用など様々な生理活性があることが報告されています。新品種「にしきまる」はセサミンやセサモリンが市販品よりも多く含まれる金ゴマです。これまでに育成した高リグナン品種の褐色ゴマ「ごまぞう」、黒ゴマ「まるえもん」、白ゴマ「まるひめ」に金ゴマ「にしきまる」が加わりました。「にしきまる」は「ごまぞう」よりも熟期が早く、草丈が低いため栽培しやすく、「まるえもん」や「まるひめ」よりも収量が多い品種です。金ゴマの特性を活かした機能が期待できる商品の開発が進められており、これからも国産ゴマの生産振興に役立つことが期待できます。



「にしきまる」の種子
上段左まるえもん 上段右ごまぞう
下段左まるひめ 下段中にしきまる 下段右真瀬金



「にしきまる」のセサミンとセサモリン含量

「にしきまる」の特性

品種名	開花期 (月・日)	成熟期 (月・日)	草丈 (cm)	一次分枝数 (本)	萎ちょう病 抵抗性	収量 (kg/10a)	千粒重 (g)
にしきまる	7.25	9.06	146	3.1	中	162	2.4
真瀬金	7.23	9.09	158	1.0	中	155	2.5
ごまぞう	7.26	9.21	159	3.0	やや弱	178	2.4
まるえもん	7.21	9.04	121	3.9	-	124	2.4
まるひめ	7.19	8.28	129	4.6	-	122	2.1

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

【夏吉】東北地域での春播き栽培に適したソバ

東北地域での春播き栽培に適しているソバです。春播き栽培において、既存の早生品種「階上早生（はしかみわせ）」よりも成熟期が早く、収量が多い品種です。また、そば麺の食味評価が高く、東北地域で夏に美味しい新そばを提供できます。



「夏吉」を用いたそば麺

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

「夏吉」の特性

品種名	成熟期 (月・日)	生育日数 (日)	草丈 (cm)	収量 (kg/a)	容積重 (g/L)	千粒重 (g)
夏吉	7.28	68	118	85	564	32.3
階上早生	8.05	76	130	76	578	28.2

雑穀・工芸作物

【キタミツキ】 収量性だけでなく容積重やルチン含量など品質にも優れるソバ

「キタミツキ」は北海道の主力品種である「キタワセソバ」と比較して2割程度の多収です。容積重が重く、ルチン含量も高く、粉の緑色も優れることから実需者による評価も良好です。特に容積重は平成27年度からの農産物検査規格規定で重要項目になったため、生産者にとって高い等級を獲得するのに有利です。平成28年から北海道の下川町、中標津町で一般栽培が始まり、平成30年には100ha以上の栽培面積が見込まれています。



開花最盛期頃の「キタミツキ」

「キタミツキ」の特性

品種名	播種期 (月.日)	成熟期 (月.日)	草丈 (cm)	収量 (kg/10a)	キタワセ比 (%)	千粒重 (g)	容積重 (g/L)	製粉歩留 (%)	ルチン含量 (mg/100gDW)	粉のA*
キタミツキ	6.04	8.17	105	151	122	28.7	587	72.2	24.8	0.2
キタワセソバ	6.04	8.15	104	124	100	28.5	577	71.1	19.9	0.3

試験地：北農研（芽室町）、平成24～27年平均。A*の低い方が緑色程度強い。

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

実需者による食味評価

品種名	色	香り	味	食感	そばらしさ	製麺性
キタミツキ	2.3	1.9	1.9	1.9	2.1	2.5
キタワセソバ	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0	2.0

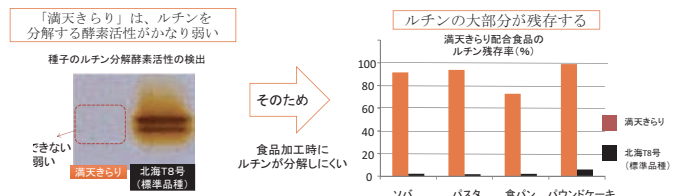
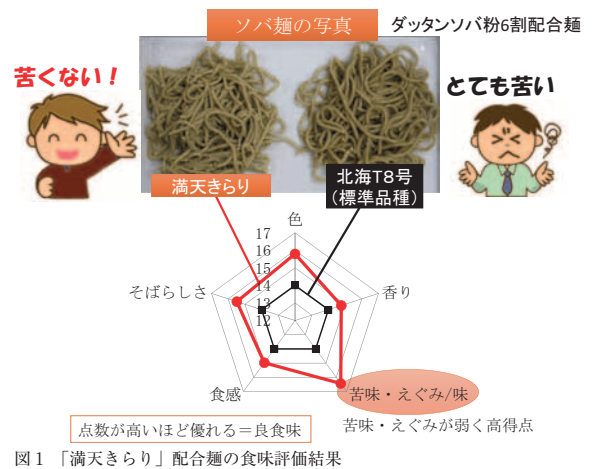
配合割合：ソバ粉8割・小麦粉2割。平成25～27年平均。

「キタワセソバ」を標準として相対評価、点数が高い方が優れる。不可：1～優：4。

【満天きらり】 ルチンの多い麺・菓子に最適なダッタンソバ品種

ダッタンソバ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100倍程度多いことが特徴です。しかし、強烈に苦いため別名「苦蕎麦」と呼ばれ、また粉は極めて強力なルチン分解酵素を含むため、加水するとルチンの大部分が瞬時に分解されてしまいます。「満天きらり」は、苦みがかかなり弱いため食味に優れます（図1）。また、粉の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（図2）。さらに、「満天きらり」を50%配合した麺の抗酸化能の指標であるORAC値は126（ $\mu\text{molTE/g}$ ）とかなり高くなります。

そば以外にも、パスタ、パン、菓子等にも利用可能です。



【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

雑穀・工芸作物

【 北海みつぼし 】 高温・多湿な条件でも安定栽培が可能なテンサイ

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。



褐斑病抵抗性「強」 「北海みつぼし」
 褐斑病抵抗性「弱」 「かちまる」
 黒根病抵抗性「強」 「北海みつぼし」
 黒根病抵抗性「やや弱」 「カブトマル」

褐斑病および黒根病が多発するほ場における両病害発生程度 (2010年10月撮影)

「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	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)

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
 企画部産学連携室
 TEL 011-857-9260

【 Ni27 】 中太茎で茎の揃いが良く多収なサトウキビ品種

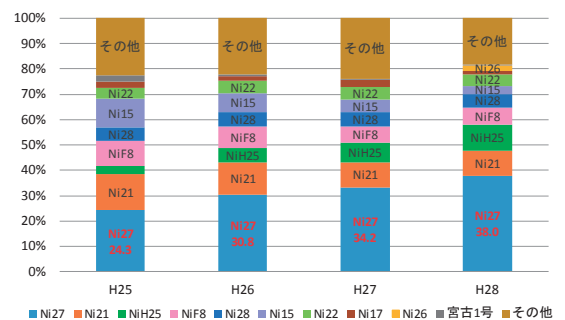
サトウキビ品種「Ni27」は、1茎重が大きく茎の揃いが良く、脱葉性に優れ、収穫しやすく、葉焼け病やモザイク病に強いのが特徴です。平成22年に品種登録された後、夏植え栽培と株出し栽培の両方の収量性の高さが評価され、宮古地域で急速に普及しました。平成28/29年における「Ni27」の宮古地域での収穫面積割合は72%で、沖縄県全体での「Ni27」の割合は38%となっています。平成28年7月28日付けで鹿児島県の奄美地域の奨励品種としても選定され、今後の鹿児島県内の普及が期待されています。なお、沖縄県では黒穂病の圃場発生が見られるため、「Ni27」の苗の定期的な更新が必要です。



「Ni27」の立毛状況



「Ni27」の茎の様子



沖縄県における収穫面積に占める「Ni27」の割合 (%) の推移

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
 企画部産学連携室
 TEL 096-242-7513

雑穀・工芸作物

【きらきら銀河】 搾り粕を飼料として利用できる 多収のナタネ

東北地域に適したダブルローのナタネ品種です。油中にエルシン酸を含まないので食用油に適しています。また、種子中にグルコシノレートをほとんど含まないので搾り粕を牛、豚、鶏などの飼料として利用できます。無エルシン酸品種「キザキノナタネ」より収量がやや多く、ダブルロー品種「キラリボシ」よりかなり多収です。



開花期（5月上中旬）の「きらきら銀河」
（左：きらきら銀河、中：キザキノナタネ、右：キラリボシ）

「きらきら銀河」の特性

品種名	成熟期 (月・日)	草丈 (cm)	収量 (kg/10a)	千粒重 (g)	エルシン酸 含有率 (%)	総グルコシ ノレート含量 (μ mol/g)
きらきら銀河	7.01	157	331	2.8	0.0	10.3
キザキノナタネ	7.04	143	310	4.0	0.0	164.8
キラリボシ	7.02	132	244	3.2	0.0	10.4

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

【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、背丈が低いので倒れにくく、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（原粒と精白粒）



「あきしずく」の植物体

「あきしずく」の特性

品種名	開花期 (月・日)	成熟期 (月・日)	草丈 (cm)	収量 (kg/10a)	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	190	8.8	69.9	やや強
はとむすめ	7.18	9.22	114	156	8.5	69.7	やや弱
はとひかり	7.20	9.24	114	142	10.1	68.8	中

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

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)

「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)			
	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	年間 収量
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

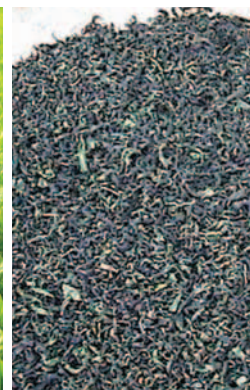
【問い合わせ先】
果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

【 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。重要病害である炭疽病に中程度、輪斑病に強い抵抗性を有しています。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く、赤焼病に弱いため、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、特徴ある香気、機能性成分ケルセチン配糖体高含量、等の特性を活かして、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。

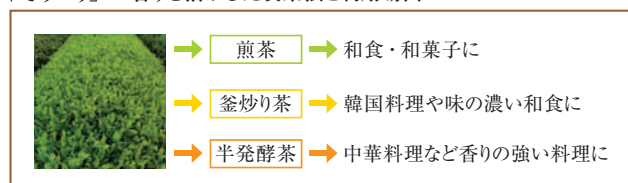


一番茶の新芽



半発酵茶の形状

「そうふう」の香りを活かした製茶法と利用場面

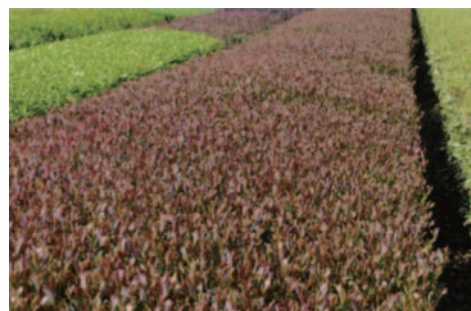


【問い合わせ先】
果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

雑穀・工芸作物

【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）で栽培が拡大しています。



「サンルージュ」の新芽



「サンルージュ」の水色と茶の色



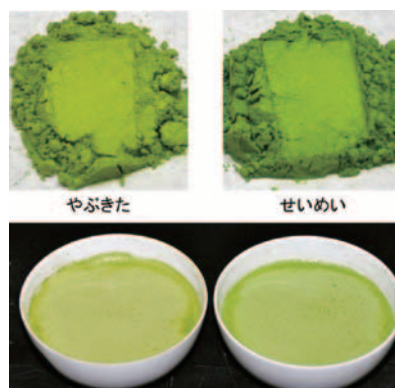
酸度によって変化する「サンルージュ」抽出液の色

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6453

【せいめい】 抹茶や粉末茶に適した高品質な緑茶用のやや早生品種

近年、抹茶や加工用粉末茶に対する需要が急速に拡大しており、栽培しやすく品質に優れた品種への期待が高まっています。「せいめい」は、抹茶・粉末茶用の栽培（被覆栽培）における収量、色合い、滋味（うま味）に優れたやや早生の緑茶用品種であり、「さえみどり」より栽培適地が広く、関東以南で栽培できることから、高品質な抹茶や粉末茶、かぶせ茶、煎茶用品種としての普及が期待されています。製茶品質は、色が鮮緑で、うま味が強く渋みが少ないのが特徴で、アミノ酸含量も高いのが特徴です。



「せいめい」の抹茶・粉末茶の色沢と水色

「せいめい」の栽培特性と製茶品質

品種名	一番茶		生葉収量 (kg/10a)			製茶品質 (50 点満点)		
	萌芽期	摘採期	一番茶	二番茶	三番茶	一番茶	二番茶	三番茶
せいめい	3.13	4.14	384	406	339	37.1	36.3	38.0
さえみどり	3.12	4.10	226	256	197	34.9	32.7	34.3
やぶきた	3.22	4.18	252	176	148	33.1	28.9	24.5

1) 数値は 2009～2012 年の平均値を示す（鹿児島県枕崎市）。

2) 製茶品質は各茶期ごとに審査し、形状、色沢、香気、水色、滋味の各項目 10 点満点、合計 50 点満点で評価した。

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6453

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あります。芳香があり、糖度が高くて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】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

「みはや」の特性

品種名	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 (%)	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

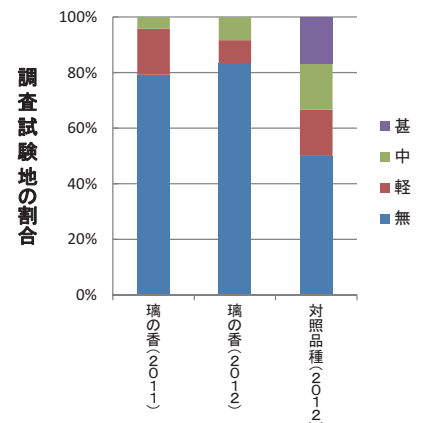
農研機構果樹研究所カンキツ研究口之津拠点 2010年 果実特性の調査は12月10日に実施
種なし果の多少:無:無し、少:種なし果が1/3未満、中:種なし果が1/3以上2/3未満、多:種なし果が2/3以上
β-クリプトキサンチン含量:果肉100g当たり、2006～2008年の3年間の平均

【璃の香】かいよう病に強く、 豊産性のレモン

かいよう病に強く、隔年結果性が低い豊産性のレモン品種です。果実は200g程度と大果で、11月下旬頃から成熟期を迎えます。一般的なレモンより果皮が薄く、酸含量が低く、やや弱いレモン類の芳香を持つのが特徴です。果肉歩合および搾汁率が高く加工適性があり、まろやかな酸味を生かした新たな素材としての需要が期待されます。



「璃の香」の果実



育成地および公立試験研究機関(24機関)で試験栽培した「璃の香」のかいよう病発生程度

「璃の香」の特性

品種名	果皮			果実	
	色	厚さ (mm)	香りの量	果実重 (g)	果肉歩合 (%)
璃の香	緑黄～橙黄	3.0	中	198	79.3
マイヤーレモン	黄橙～橙黄	4.6	多	169	73.0
リスボンレモン	黄～黄橙	6.4	多	155	60.1

果樹研究所カンキツ研究興津拠点、2010～2012年
璃の香は11月20日、マイヤーレモン、リスボンレモンは12月20日に調査分析した

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

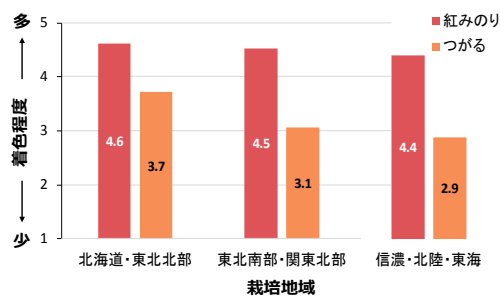
果樹

【紅みのり】 果皮着色と日持ちが良い 早生リンゴ

「つがる」より2週間ほど早く収穫できる早生品種で、果実の大きさは「つがる」と同程度です。果皮は赤色で着色しやすく、果面のさびの発生が少ないので、果実の外観が良好です。果肉が硬く、「つがる」よりも日持ちが優れます。果実の糖度や酸度は「つがる」並で、食味良好です。若木の頃から安定して結実が良く、裂果の発生はやや多いものの、「つがる」と同等の収量が期待できます。温暖化により「つがる」の果実品質低下が問題となっている東北地方以南のリンゴ産地を中心に普及が見込まれます。



「紅みのり」の結実状況



「紅みのり」果実の着色程度

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

【きんしゅう 錦秋】 甘味が多く歯ざわりが良い 中生リンゴ

「シナノスイート」より14日程度早く収穫できる中生品種で、果実の大きさは「シナノスイート」より60g程度小さくなりますが「千秋」と同程度です。果皮は濃赤色で均一に着色しやすく、果面のさびの発生が少ないので、果実の外観が良好です。多汁で歯ざわりが良いことに加えて、果実の糖度が高く、酸度は「シナノスイート」より高く「千秋」より低いことから、甘味が多く食味が濃厚です。寒冷な栽培地域でも果実肥大が良く糖度も十分に高いことと、温暖な地域でも果皮が着色しやすく品質良好な果実が得られることから、広範なリンゴ栽培地域で普及が見込まれます。



「錦秋」の結実状況

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

「錦秋」の特性

品種	収穫日(月・日)	果実重(g)	果皮色	肉質	果汁の量	糖度(%)	酸度(g/100ml)	裂果率(%)
錦秋	10.03	305	濃赤	良	やや多～多	15.4	0.34	3
シナノスイート	10.17	368	赤・縞赤・縞	中	多	14.7	0.30	-
千秋	10.06	315	赤・縞	良	多	14.4	0.50	12

果樹

【^{かんた}甘太】 晩生品種の需要を大きく拡げる 高糖度ニホンナシ新品種

主要な晩生品種である「新高」に近い時期に収穫される品種です。「新高」より果肉が軟らかく、糖度が高いため、食味が優れるのが特徴です。早生の「幸水」や中生の「豊水」と比較しても糖度が高い良食味品種です。樹勢が強く、花芽の着生が安定しているため、豊産性です。



「甘太」の果実

「甘太」の特性

品種名	果実重 (g)	果肉硬度 (lbs.)	糖度 (%)	pH
甘太	571	4.4	14.7	4.6
幸水	381	5.4	13.0	5.2
豊水	477	5.1	13.1	4.7
新高	703	6.9	12.6	4.8

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

【^{りんか}凜夏】 暖地でも花芽枯死の少ない 早生のニホンナシ

地球温暖化の進行により、暖地では「幸水」等で花芽が枯死する等の障害が発生し、生産が不安定となっています。「凜夏」は、暖地でも安定して花芽が着生し、安定生産が可能な温暖化に対応する品種です。「幸水」とほぼ同時期に成熟する早生の品種で、果実品質も「幸水」と同程度です。



「凜夏」の果実

「凜夏」の特性

品種名	果実重 (g)	果肉硬度 (lbs.)	糖度 (%)	pH
凜夏	485	4.4	12.9	4.6
幸水	381	5.4	13.0	5.2

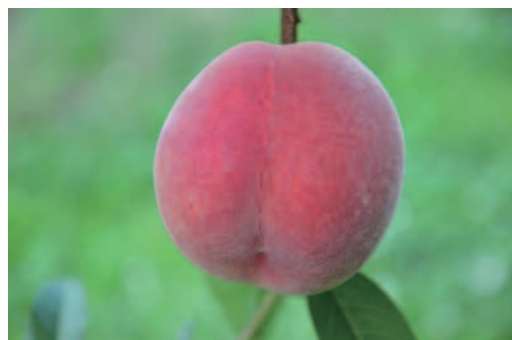
【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

果樹

【 さくひめ 】 冬の気温が高くても栽培可能なモモ

我が国の主要なモモ品種が春に正常に開花するためには、冬に一定時間以上、低温にさらされる必要がありますが、今後温暖化が進行すると、冬の低温が不十分となり、モモの生産が不安定になる産地があると見込まれています。「さくひめ」は開花に必要な低温にさらされる時間（低温要求時間）が日本の主要品種の約半分であるため温暖化により冬の気温が高くても、安定した開花と結実が見込めます。果実の大きさや糖度は、早生の主要品種である「日川白鳳」と同等で、育成地の茨城県つくば市では「日川白鳳」よりも5日ほど早く成熟します。



「さくひめ」の果実

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

「さくひめ」の特性

品種名	開花盛期 (月.日)	収穫盛期 (月.日)	果実重 (g)	果皮の 地色	果皮の 着色	果肉色	糖度 (%)	酸度 (pH)
さくひめ	3.27	6.26	253	緑白	やや多	白	12.8	4.62
日川白鳳	4.05	7.01	250	緑白～白	多	白	12.2	4.34

(農研機構 (つくば) 2013～2015 無袋栽培)

【 ハニービート 】 酸味が少なく甘味の多いニホンスモモ

我が国では現在、酸味の少ないニホンスモモ品種が好まれ栽培が増加しています。しかし、関東地方における酸味の少ない品種の収穫期は、7月下旬以降に限られていました。「ハニービート」は育成地（茨城県つくば市）では中生の主力品種である「ソルダム」や酸味の少ない品種である「サマーエンジェル」より約10日早く収穫可能です。このため従来よりも早い時期から、高品質ニホンスモモが流通可能となります。果実の大きさは、「ソルダム」と同等で、甘味が多く酸味が少なく食味良好です。



「ハニービート」の果実

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

「ハニービート」の特性

品種名	収穫盛期 (月.日)	果形	果皮色	果肉色	果実重 (g)	糖度 (%)	酸度 (pH)
ハニービート	7.12	円	紅紫	黄	128	15.5	4.4
大石早生すもも	6.20	円	紅	淡黄	80	11.2	3.3
ソルダム	7.23	円	紅	濃紅	129	13.3	3.8

(農研機構 (つくば) 2014-2016)

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」と比べて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】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

「露茜」の特性

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

【^{ぼろすけ}ぼろすけ】 渋皮がむきやすい「ぼろたん」より 早生のニホングリ

「ぼろたん」と同様に純粋なニホングリでありながら、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る早生品種です。平成28年に品種登録出願公表されました。「ぼろたん」より早生で、果実は「ぼろたん」より小さく、食味は良好で焼き栗等にも適します。「ぼろすけ」と「ぼろたん」は相互に交雑和合であり、この2品種を植栽することで、渋皮がむきやすいクリを安定生産できます。苗木の販売は平成29年秋季から開始されました。



「ぼろすけ」の渋皮剥皮性

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

「ぼろすけ」の特性

品種名	収穫盛期 (月・日)	果実重 (g)	果実品質		
			肉質	甘味	香気
ぼろすけ	8.28	21.0	やや良	中	中
ぼろたん	9.04	24.9	良	やや多	やや多
丹沢	8.28	24.0	やや良	やや多	やや多

果樹

【クイーンニーナ】 赤色・極大粒で種なし栽培可能な良食味ブドウ

「巨峰」と同時期かやや遅い時期に成熟する極大粒の赤色ブドウです。果皮は鮮やかな赤色で、果実は高糖度、低酸含量、果肉はかみ切りやすくて硬いため、食味が優れます。フォクシー香の良香があります。「ピオーネ」や「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。花芽の着生が良いため、短梢剪定でも栽培可能です。全国のブドウ栽培地域で栽培が可能です。



「クイーンニーナ」の果実

「クイーンニーナ」の特性

品種名	収穫日	果粒重 (g)	果皮色	糖度 (%)	酸含量 (g/100ml)	果肉特性	果肉硬度	渋味
クイーンニーナ	9.01	17.6	赤	21.7	0.37	かみ切りやすい	硬	なし
巨峰	8.27	12.4	紫黒	19.3	0.50	中間	中	なし
ピオーネ	8.27	16.7	紫黒	19.5	0.45	中間	中	なし

果樹研究所ブドウ・カキ研究拠点（広島県東広島市）、2004-2008年の平均値。いずれの品種もジベレリンを用いた種なし栽培

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

【れいぎよく麗玉】 糖度が高くて柔軟多汁、種なし栽培可能な外観の良い早生の完全甘ガキ

「松本早生富有」より2週間程度早く収穫できる、早生の完全甘ガキです。糖度は18%程度と高く、柔軟多汁で食味良好です。へたすき、果頂裂果といった裂果がほとんどなく、果皮の汚れも少ないため外観良好です。種なし果でも生理落果が少なく、「松本早生富有」並に受粉樹がない条件では種なし果の生産が可能です。完全甘ガキ栽培地域で栽培が可能です。高接ぎにおいて接ぎ木不親和が認められるので、これらの品種への高接ぎを避ける必要があります。



「麗玉」の種なし果

「麗玉」の特性

品種名	果実収穫期	果実重 (g)	糖度 (%)	果頂裂果 (%)	へたすき (%)	汚損果 (%)
麗玉	10.22	278	18.2	0	0	5
松本早生富有	11.09	260	16.4	2	13	7

果樹茶業研究部門ブドウ・カキ研究拠点（広島県東広島市）、2010-2014年の平均値

【問い合わせ先】

果樹茶業研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6451

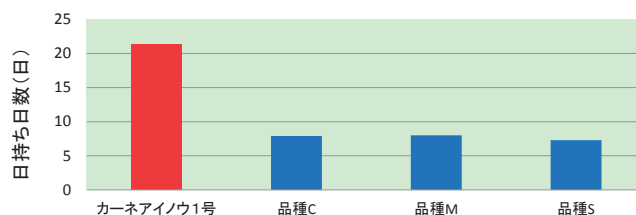
花・野菜

【カーネアイノウ1号】 日持ちが良く、長期間観賞できるカーネーション

愛知県と共同開発した極めて日持ちが良いスーパーカーネーションです。品質保持剤を使用しなくても一般的な品種と比較して小花で3倍の約3週間、切り花の状態では2倍の約2週間、日持ちがします。花色はピンクで、ブライダルをはじめ幅広く利用できます。切り花は販売名「ドリーミープロッサム」で流通しています。早生で、6月に苗を定植する暖地での栽培では10月から出荷可能です。さらに、一番花から茎の伸長性と強度が高いので、年内収量が多く、秀品率も高い品種です。



「カーネアイノウ1号」



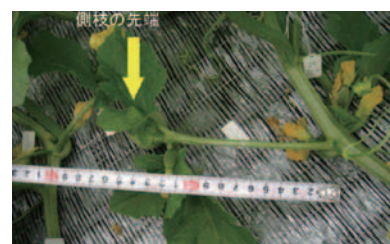
カーネアイノウ1号の日持ち性
品質保持剤を処理せず蒸留水における小花での日持ち

【問い合わせ先】

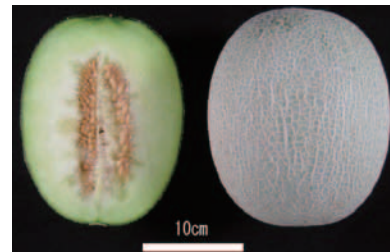
野菜花き研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6574

【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

「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。

【問い合わせ先】

野菜花き研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6574

花・野菜

【とよゆきひめ 豊雪姫・なつあかり】 寒冷地・高冷地の気候を活かして 端境期に生産できるイチゴ

イチゴは、ケーキ用として年間を通して需要がありますが、初夏～秋は端境期となっています。寒冷地・高冷地では、その涼しい気候を活かして、イチゴの端境期に果実を収穫する半促成栽培、露地栽培、夏秋どり栽培が行われています。

「豊雪姫」は、極晩生の一季成り性イチゴ品種で、半促成栽培および露地栽培において、晩春～初夏に果実を収穫することができます。果実は円錐形で、形の乱れや小果が少なく、高い収量が得られます。また、炭疽病に対して抵抗性を有しています。

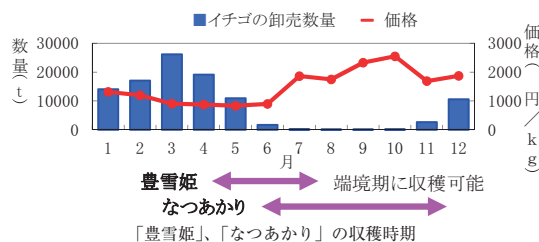
一方、「なつあかり」は四季成り性品種であり、晩春～秋まで果実を収穫できます。「なつあかり」は糖度が高く、一季成り性品種と同等の美味しさをもつイチゴです。



「豊雪姫」の果実



「なつあかり」の果実



【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

【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1.3倍、「とよのか」の約1.6倍含まれ、高い抗酸化活性を有しています。さらに、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ることから、東南アジア等への輸出にも対応可能です。

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する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)

品種名	総収量(kg/a)	商品果率(%)	平均果重(g)	ビタミンC(mg/100gFW)	抗酸化活性(μmol-Trolox当量/gFW) ^b	糖度(Brix%)	果実硬度(N) ^c	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
c: 直径3mmのプランジャーによる測定値

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

花・野菜

【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aramel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】

野菜花き研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6574

「桃薫」の収量、果実特性および香り成分

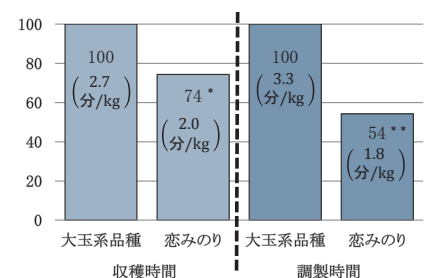
品種名	総収量 (g/株)	商品果 平均一果重 (g)	糖度 (Brix%)	主要な香りを表す成分(ppb)		
				モモ様	ココナッツ様	カaramel様
桃薫	512	13.0	10.0	475	229	7960
とよのか	376	13.1	10.5	294	107	5627
カレンベリー	319	14.4	10.8	347	28	696

【恋みのり】 大果で収量性が高く日持ち性に優れた、省力栽培が可能なイチゴ

大粒で収量性が高く、鮮やかな淡赤色～赤色をした促成栽培向けのイチゴ品種です。草勢が強く、冬でも生育が旺盛で栽培が容易です。花数が多過ぎず、また果房の伸びがよく果実が見つけやすいため、収穫作業の省力化が可能です。さらに、大粒で形状の揃いが良いため、調製作業が大幅に軽減できます。促成栽培では11月下旬から収穫可能で、単価が高い2月末までの収量が多くなります。収益性の高い2L以上の大玉率が高く、収穫最盛期における大玉率は8割以上となります。果実の硬度は適度に高く、日持ち性がよいことから、長距離の輸送性にも優れます。香りが強く、糖度および酸度は比較的安定しており、食味は良好です。



「恋みのり」の果実



「恋みのり」の1kg当たりの収穫調製作業の省力化効果

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

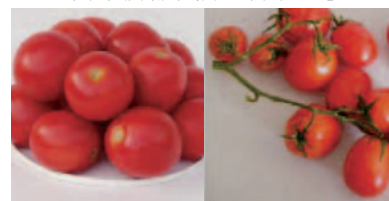
花・野菜

【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

加熱調理すると食味や色合いが極めて優れる、クッキングトマト（加熱調理用トマト）品種です。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作程度植え替える「低段密植栽培」に適します。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。既存品種の「にたきこま」「なつのこま」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た複数回の播種・定植によって、長期間出荷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)

「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 ^c 開始日	収穫 ^c 終了日	収穫期間(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
桃太郎ヨーク	-	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: 全農管農・技術センター（平塚）にて低段密植養液栽培、1000株/a、「桃太郎ヨーク」は1段摘心

b: 基準品種「桃太郎ヨーク」の収量に対する% c: 播種からの日数

【問い合わせ先】

東北農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 019-643-3414

【あのみり・あのみり2号】授粉・ホルモン処理なしでもきれいな実になるナス

両品種とも、授粉や植物ホルモン剤処理がなくても果実が正常に肥大する単為結果性を持っています。訪花昆虫が不要なほか、植物ホルモン剤処理が不要で、側枝の発生がゆるやかなことから整枝に要する労力が削減でき、栽培の省力化が可能となります。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。「あのみり2号」の果実は長卵形、「あのみり」の果実は長卵～中長形で、「あのみり2号」の収量性がやや高い傾向にあります。単為結果性の持つメリットを活かし、より高い省力性を求める方には「あのみり」を、「あのみり」より労力は必要ですが、収量も望まれる方には「あのみり2号」をお勧めします。



「あのみり2号」の外観



「あのみり2号」の果実断面

【問い合わせ先】

野菜花き研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6574

「あのみり2号」と「あのみり」の特徴

品種名	単為結果性	果形安定性	省力性	収量性
あのみり2号	有	優	良	良
あのみり	有	やや不安定	優	やや良
市販品種（従来）	無	優	並	優

花・野菜

【ジェジェJ】 株元着果性を有し、2～3ヶ月の貯蔵後も品質が優れ、 端境期（12～4月）出荷が可能な多収カボチャ品種

本州、九州地域等の端境期出荷に向けた抑制栽培、北海道などの春播き露地栽培に適した品種です。株元着果性が強く、密植栽培（畝幅150～200cm、株間50～60cm、または畝幅300cm株間50cm2条植え）に適します。貯蔵3ヶ月後における果皮色は「えびす」よりも緑色が濃く、果肉色は赤味が強まり橙黄～橙になります。

肉質は粉質性が強く、乾物率およびBrixは標準品種「えびす」より高く、既存の高貯蔵性品種「雪化粧」と同等です。着果後は葉の枯れ上がりによる日焼けおよび貯蔵中の腐敗果の発生にはご注意ください。



「ジェジェJ」果実の外観

「ジェジェJ」の草姿特性

品種名	草姿 ^d	つる長 (cm) ^c		側枝数 (30cm以上)	開花日 ^f		株元着果率 ^g (%)
		10節まで	全長		雄花	雌花	
ジェジェJ ^a	短節間性	9.8	63.1	0.9	7.03	7.08	80.0
えびす ^b	つる性	42.6	154.6	4.9	7.03	7.05	0.0
雪化粧 ^c	つる性	45.2	108.4	9.1	7.07	7.14	0.0

試験地：札幌市。2011年および2012年の平均値。2011年5月6日播種および2012年5月7日播種。
^a畝幅150cm、株間60cm、^b^c畝幅300cm、株間60cm。^b一般的な特性を比較するための品種、^c貯蔵性を比較するための品種。^d播種後60日。^e調査日：2011年7月7日および2012年7月3日。^f第1雄花・雌花の開花日。^g株元から40cm以内に着果した果実。

「ジェジェJ」の収量と貯蔵後の果実品質

品種名	1果重 (kg)	総収量 (kg/10a)	規格内収量 (kg/10a)	貯蔵3ヶ月後の果実 ^a					
				果皮色	果肉色		肉質 (粉質～粘質)	乾物率 (%)	Brix (%)
					観察	a*値 ^b			
ジェジェJ	2.0	2307	2259	緑	橙黄～橙	29.8	粉質～中	23.2	16.4
えびす	1.9	1846	1836	淡緑	濃黄	25.3	粘質	15.6	12.9
雪化粧	2.2	1473	1473	灰白	橙黄	27.5	粉質～中	22.3	14.8

^aキュアリング後10℃で貯蔵。^b色彩色差計による測定値、数値が大きいほど赤味が強い。

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
 企画部産学連携室
 TEL 011-857-9260

【ストライプペポ】 寒地・寒冷地で密植栽培可能な、 種子を食べるように育成したカボチャ

株元着果性が高いので、果実を見つけやすい品種です。収穫は開花後45日～50日を目途とします。うどんこ病およびアブラムシへの抵抗性は中程度ですが、食用種子カボチャ用農薬としての登録は少ないため、栽培管理には注意を要します。

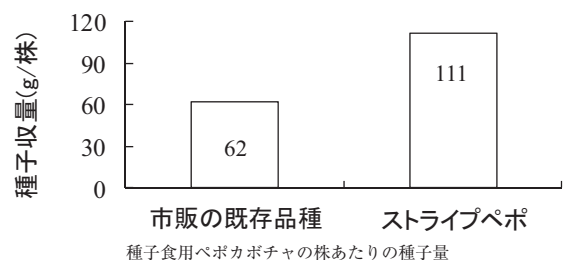
大粒で濃い緑色の種子が着き、種子はトッピングだけではなく、食用油の原料にもなります。



「ストライプペポ」種子の外観



「ストライプペポ」果実の外観



【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
 企画部産学連携室
 TEL 011-857-9260

花・野菜

【CR 寒次郎】幅広い根こぶ病菌に抵抗性を有する年明けどりに向くハクサイ

4つの病原型に分類されている根こぶ病菌のうち3つに抵抗性をもち、年末から年明けどりの作型に適する黄色芯のハクサイです。播種後85日～90日で収穫可能で、幅広い地域で栽培可能な適応性があります。外葉の緑、中葉の白、内葉の黄色のコントラストが良く、食味が優れます。生食用、漬物等の加工品にも問題なく使える大型のハクサイです。

根こぶ病菌病原型グループに対する「CR 寒次郎」の抵抗性

品種名	病原型グループ ^{a)}			
	1	2	3	4
CR寒次郎	R	R	S	R
CR隆徳	S	S	R	R
SCRひろ黄	S	R	S	R
無双	S	S	S	S
あきめき	R	R	R	R

^{a)}Hatakeyamaら(2004)のグループ分けに従った。R:抵抗性、S:罹病性



「CR 寒次郎」の結球と球断面

【問い合わせ先】

野菜花き研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6574

「CR 寒次郎」の結球特性

品種名	球長 (cm)	球幅 (cm)	重量 (kg)
CR寒次郎	33.6	20.6	4.5
寒次郎	32.3	20.0	3.8

茨城県常総市で栽培し、2015年1月7日に収穫

【悠白・サラホワイト】におわず、黄変しない、とても美味しいダイコン

「悠白」は漬物原料用に、「サラホワイト」は大根おろし等の生食加工用や青果用に適する「におわず、黄変しない」全く新しいタイプの白首ダイコン品種です。両品種ともに大根臭や黄変の元となる成分を含まず、その大根加工品では辛味や風味が残りフレッシュ感が保持されます。「悠白」は秋播き年内どり、「サラホワイト」は夏播き秋どりと秋播き冬どりの作型に適します。「悠白」のたくあん漬ではレンジ加熱してもたくあん臭がせず、消費者の嗜好性が高いことを確認しています。

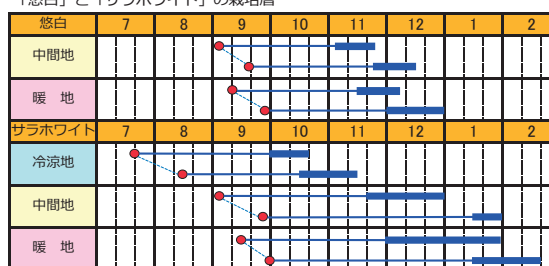


加工後1年間冷凍保存した大根おろし
一般的なダイコン(左)、サラホワイト(右)



悠白とサラホワイトの草姿
悠白(左)、サラホワイト(右)

「悠白」と「サラホワイト」の栽培暦



【問い合わせ先】

野菜花き研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-6574

花・野菜

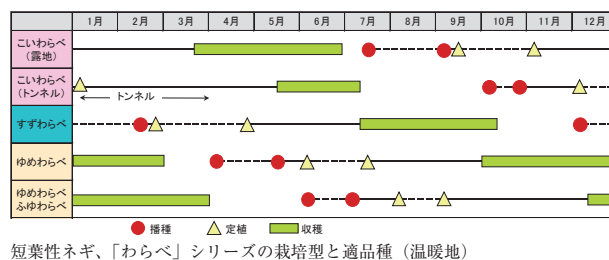
【ふゆわらべ・ゆめわらべ・すずわらべ・こいわらべ】 葉まで軟らかくて、全部美味しい短葉性ネギ「わらべ」シリーズ

短葉性ネギは、短期間(8か月以上 → 6か月程度)で省力的(土寄せ5~6回 → 2~3回)に栽培でき、買い物袋に入りやすい利便性や軟らかく食味の良い点など、消費者ニーズにもマッチする新しいタイプのネギです。短葉性ネギの品種としては、これまで、「ふゆわらべ」および「ゆめわらべ」が育成されていましたが、春夏季の安定生産は抽苔の発生や高温期の形状劣化により困難でした。そこで、春夏季どりに栽培に適した品種「こいわらべ」および「すずわらべ」を育成し、短葉性ネギの周年供給が可能になりました。



「ゆめわらべ」の収穫物

【問い合わせ先】
 野菜花き研究部門
 企画管理部企画連携室
 TEL 029-838-6574



【クエルゴールド】 ケルセチンを多く含むタマネギ品種

F₁品種「クエルゴールド」は国内で栽培されるタマネギではケルセチンを最も多く含有します。ケルセチンは顕著な抗酸化能を示し、摂取による血圧降下作用が報告されています。

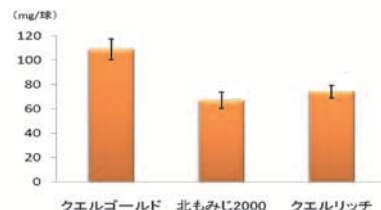
ケルセチン含有量が高いため、既存のタマネギ品種よりも効率的にケルセチンが摂取可能となることから、新たな付加価値を持った農産物として需要の拡大が期待されます。また、乾物率が高く、加熱加工に向いているので、加工食品原料としての利用も期待されます。

「クエルゴールド」は寒地・寒冷地における春播き栽培に適した品種です。

北海道内の民間企業(植物育種研究所)により平成28年からの種子販売が開始されました。他の民間企業等への種子生産の許諾も可能です。



「クエルゴールド」の球外観(2011年10月)



「クエルゴールド」のケルセチン含量

【問い合わせ先】
 北海道農業研究センター
 企画部産学連携室
 TEL 011-857-9260

「クエルゴールド」の特性

品種名	倒伏期(日)	生育指数	平均1球重(g)	総収量(kg/a)	球形	外皮色	乾物率(%)	貯蔵性
クエルゴールド	160	598	159	454	やや扁平	褐	12.6	中
北もみじ2000	160	655	195	594	円	褐	10.7	良
クエルリッチ	157	672	170	503	広楕円	赤	12.3	中

飼料作物

【オオナリ】 関東以西向きの超多収飼料用米品種

インド型品種「タカナリ」の脱粒性を改善した多収品種です。脱粒による収穫期の損失が少なく、粗玄米収量が早植・多肥区で940 kg/10aと極めて高い収量性を示します。玄米の外観品質は劣り、粒形はやや細長いため、食用品種と識別が可能です。

栽培適地は関東以西です。耐冷性が弱いため、冷害の恐れのある地域での栽培には適しません。また、種子の休眠性が強いいため苗立ちが悪い場合があります。4-HPPD 阻害型除草剤に感受性であるため、ベンゾピシクロンなどの成分を含む剤は使用できません。



「オオナリ」の圃場での草姿

「オオナリ」の主要特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	穂長 (cm)	穂数 (本/m ²)	収量 (kg/10a)	比較 比率 (%)
オオナリ	8.06	9.22	83	26.2	336	940	107
タカナリ	8.05	9.22	82	25.7	322	877	(100)
日本晴	8.11	9.27	96	20.3	502	621	71

(育成地のデータ:平成23～26年、窒素成分:1.6kg/a)

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

【みなちから】 多収で倒伏や病害虫に強い飼料用米向け品種

飼料用米栽培に適した多収品種です。既存の多収品種「ホシアオバ」よりも粗玄米収量が5%多収で、セジロウカや縞葉枯病、いもち病に強いという特長があります。また、短稈で倒伏に強いいため、直播栽培や多肥栽培に適しています。出穂期は「きぬむすめ」並で、登熟期間が長いいため、中国、四国地域や九州地域などの温暖地西部以西での栽培に適しています。4-HPPD 阻害型除草剤に感受性であるため、ベンゾピシクロンなどの成分を含む剤は使用できません。



直播栽培の草姿 (左:「みなちから」、右:「ホシアオバ」)

「みなちから」の主要特性 (育成地)

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	収量 (kg/10a)	比較 比率 (%)	セジロウカ	縞葉 枯病	いもち病
みなちから	8.14	10.13	83	784	105	強	抵抗性	強
ホシアオバ	8.11	10.03	107	745	(100)	強	抵抗性	不明
きぬむすめ	8.15	10.02	90	665	89	強	罹病性	中

注) 2014～2017年平均。移植日:6月4日。窒素施肥量:1.5kg/a。

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385

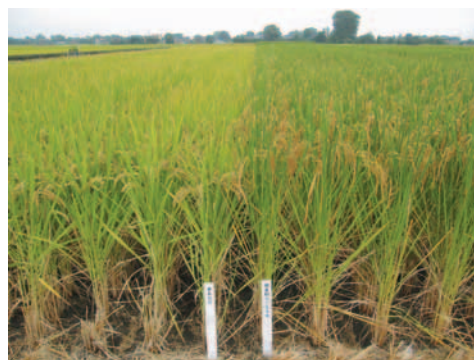
飼料作物

【 たちはやて 】 麦あと栽培に適した ホールクロップサイレージ用イネ品種

茎葉の繁茂が良く、高い地上部収量とTDN収量を示し、稲発酵粗飼料に適します。稈質が強く倒れにくく、縞葉枯病にも抵抗性があるため、安定した栽培が期待できます。

関東では早生熟期で、「コシヒカリ」よりも約2週間早く稲発酵粗飼料として収穫できるため、収穫作業の労力分散が可能です。

栽培適地は関東以西です。白葉枯病に弱いため、常発地での栽培は避ける必要があります。また、登熟が早く進み、収穫適期である黄熟期の期間が他の飼料用品種よりも短いため、計画的に収穫を進める必要があります。



「たちはやて」の草姿

【問い合わせ先】

次世代作物開発研究センター
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8260

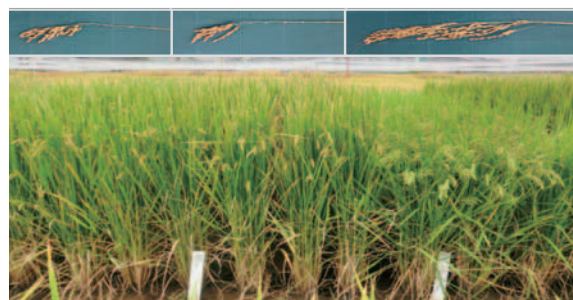
「たちはやて」の主要特性

品種名	出穂期 (月・日)	成熟期 (月・日)	稈長 (cm)	地上部収量 (kg/10a)	比較 比率 (%)	玄米収量 (kg/10a)	同左 比率 (%)
たちはやて	8.04	9.05	117	1730	105	519	71
夢あおば	7.29	9.09	89	1650	(100)	730	100

育成地のデータ：平成20～22年、窒素成分：基肥緩効性1.6kg/a+ 追肥0.0kg/a

【 たちすずか・つきすずか 】 茎葉多収、高糖分の イネ WCS 専用品種

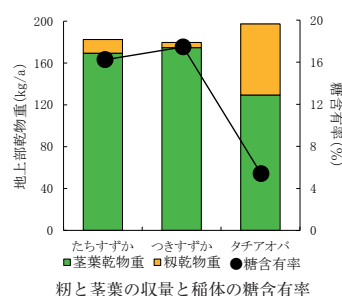
「たちすずか」、「つきすずか」は、どちらも牛にとって消化性が良い茎葉が多収で、糖含有率が高く、高品質な稲発酵粗飼料(イネ WCS)を生産できる品種です。「つきすずか」は「たちすずか」と同様の諸特性を持ちながら、縞葉枯病抵抗性を付与した品種で、稲麦二毛作地帯等の縞葉枯病が発生しやすく、「たちすずか」の栽培が困難であった地域でも栽培が可能です。また、「つきすずか」は「たちすずか」よりさらに茎葉重割合が多く、感光性程度も強く出穂が安定して栽培しやすいため、「たちすずか」がすでに普及している関東以西で広く利用可能です。



穂(上)と草姿(下)
左：「たちすずか」、中央「つきすずか」、右「タチアオバ」

【問い合わせ先】

西日本農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 084-923-5385



飼料作物

【 なつひむか 】 暖地における晩播・夏播き用の病気や倒伏に強いトウモロコシ

「なつひむか」は暖地向けのサイレージ用のトウモロコシ単交雑一代雑種品種です。暖地の夏播き栽培の減収要因であるワラビー萎縮症と南方さび病に抵抗性で、晩播（5月後半～6月播種）および夏播き（7月後半～8月前半播種）に適しています。耐倒伏性や折損抵抗性も強く、登熟が早く進むため雌穂重の割合が高く、乾物収量、TDN収量ともに多収です。



「なつひむか」の草姿と雌穂

「なつひむか」の特性

品種名	収穫日 (月・日)	収穫時熟度	乾物収量 (kg/10a)	乾物中 雌穂重割合 (%)	TDN収量 (kg/10a)
晩播					
なつひむか	9.10	糊熟後 - 黄熟初期	1380	40	960
SH9904	9.10	糊熟後期	1250	29	830
なつむすめ	9.07	糊熟後 - 黄熟初期	1240	47	880
夏播き					
なつひむか	11.15	糊熟後期	1540	42	1070
30D44	11.16	糊熟中 - 後期	1590	38	1090
SH5937	11.16	糊熟中期	1510	35	1030
なつむすめ	11.15	糊熟後期	1410	45	990

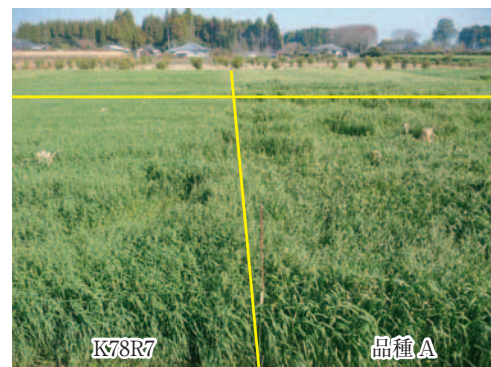
晩播：5月後半～6月播種、夏播き：7月後半～8月前半播種

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

【 K78R7 】 耐倒伏性と多収性を両立させた夏播き用エンバク極早生品種

既存の多収品種と同程度以上の収量性と極強の耐倒伏性を兼ね備え、各種の病害にも強い極早生品種です。九州、関東地域を中心に行った農家圃場での試験栽培を経て、カネコ種苗株式会社から「アーリーキング」の商品名で販売されています。本品種は関東から九州で、既存の極早生品種を栽培できる地域で利用でき、長崎県や熊本県で奨励品種に採用される一方、米国と豪州に品種登録出願を行い、多収と耐倒伏性を活かして、海外への展開を視野に入れています。



鹿児島曾於市の農家圃場における耐倒伏性の品種間差 (2013年)

エンバク「K78R7」の夏播き栽培（9月上旬播種）における生育特性

品種名	出穂まで 日数	倒伏程度	草丈 (cm)	乾物収量 (kg/10a)	乾物率 (%)	穂重割合 (%)	TDN 含量 (%)
K78R7	55	2.5	125	761	16.7	9.2	56.0
品種 A (標準)	53	5.0	124	716	14.9	7.7	58.3
九州 16号 (比較)	49	2.7	110	707	16.3	8.6	56.3
品種 B (参考)	43	3.3	117	729	16.5	9.7	56.6
備考	3場所・6試験 の平均値	3場所・5試験 の平均値	3場所・6試験 の平均値	3場所・6試験の 平均値	3場所・6試験 の平均値	3場所・5試験 の平均値	九州農研 2012年 のサンプル

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513

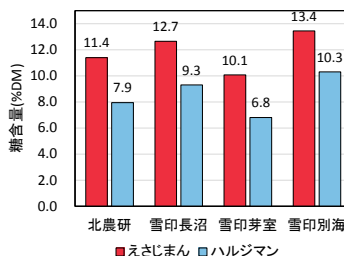
飼料作物

【 えさじまん 】 糖含量が高く、TDN 収量の多い オーチャードグラス

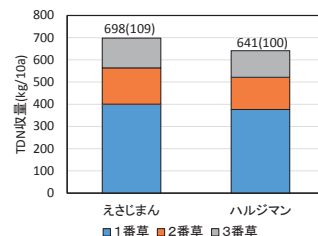
オーチャードグラス「えさじまん」は、既存品種より糖含量の高い中生品種で、北海道農研と雪印種苗（株）が共同育成しました。出穂始は6月2日（全道平均）です。既存品種の「ハルジマン」と比較して、糖含量は約3ポイント高く、推定 TDN（可消化養分総量）含量は9%多くなっています。サイレージ発酵品質（Vスコア）も「ハルジマン」より高い値を示しています。普及対象地域は北海道および北東北で、年3回刈の採草利用を主体に、放牧利用および採草放牧兼用利用（1番草を採草、以後放牧）にも適しています。



出穂期のオーチャードグラス「えさじまん」



「えさじまん」の各場所における糖¹⁾含量(%DM)
1) 単少糖と貯蔵性炭水化物(フルクタン)の合計。
1-3番草および3か年の平均。



「えさじまん」の TDN¹⁾ 収量 (kg/10a)
1) 可消化養分総量。TDNは $TDN = -5.45 + 0.89 \times (OCC + Oa) + 0.45 \times OCW$ (OCC: 細胞内容物質、Oa: 高消化性繊維、OCW: 細胞壁物質) により推定。北農研、雪印長沼、雪印芽室の3場所2か年平均。括弧内は「ハルジマン」比(%)。

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

【 ウシモスキー 】 多収でそばかす病に強い アルファルファ

「ウシモスキー」は北海道農研が道総研根釧農試、ホクレンと共同育成したアルファルファ品種です。総乾物収量は、「ハルワカバ」「ケレス」と比べて108%の多収です。秋季休眠程度が4.9と中程度で、北海道向きに育成された品種のなかでは最も秋季休眠性程度が小さく、北東北においても標準品種に比べて多収を示します。草丈は「ハルワカバ」よりやや高く、番草ごとに比べると、2、3番草で差が大きくなり、収量も2、3番草で高くなります。そばかす病罹病程度は明らかに小さく、越冬態勢を十分に確保できます。耐寒性、耐病性は「ハルワカバ」と同じ「中～やや強」です。



「ウシモスキー」の草姿

「ウシモスキー」の特性

		ウシモスキー	ハルワカバ	ケレス
秋季休眠性	(1:極強 9:極弱)	4.9	2.2	4.0
乾物収量 (kg/10a)	1番草	1643	1611	1595
	2番草	1058	945	954
	3番草	632	545	572
草丈 (cm)	1番草	100	97	98
	2番草	85	79	82
	3番草	66	61	64

注) 秋季休眠性は数値が小さいほど寒地向け、大きいほど暖地向けの品種

【問い合わせ先】

北海道農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 011-857-9260

飼料作物

【那系1号】越夏性に優れ広域適応性で、多収・高品質な多年生フェストロリウム品種

フェストロリウムは、ストレス耐性・永続性に優れるフェスク類と高品質・多収なライグラス類を交配して作出した属間雑種です。越冬性・永続性に優れる北海道向きメドウフェスク国産品種と越夏性に優れる府県向きライグラス国産品種を交配した雑種から選抜・育成したのが、中生の広域適応性・四倍体品種「那系1号」です。多収で越夏性に優れ、越夏性に関連する病害である葉腐病や冠さび病抵抗性にも優れます。ライグラス並みの高品質な多年生牧草として、酪農等での利用が期待されます。年平均気温が9～12℃程度の地域における採草利用に適し、寒冷地では3、4年以上、比較的冷涼な温暖地では3年程度の利用が見込まれます。



「那系1号」の草姿

「那系1号」の収量性、越夏性、冠さび病抵抗性

品種名	年間合計 乾物収量 (kg/10a)	8月以降の乾 物収量 (kg/10a)	冠さび病 り病程度 1:少-9:甚
那系1号	1420 (105)	458 (132)	1.6
東北1号	1353 (100)	346 (100)	2.8
調査法	3年間9場所 の平均	2年間7場所 の平均	5場所8回の 調査の平均

注) 収量の括弧内は、「東北1号」比

【問い合わせ先】

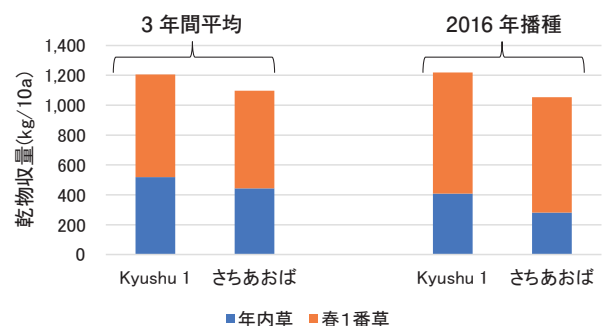
畜産研究部門
企画管理部企画連携室
TEL 029-838-8292

【Kyushu 1】暖地で9月播種が可能ないもち病に強いイタリアンライグラス

「Kyushu 1」(キュウシュウワン)は、暖地向けの極早生のイタリアンライグラス品種です。暖地で9月中～下旬に播種すると、年内～1月に収穫ができ、再生の春1番草を3月下旬～4月上旬に収穫できます。九州7カ所の試験の結果、年内草と春1番草の合計乾物収量は3年間平均で「さちあおば」比110%と多収でした。いもち病抵抗性が強く、秋に高温・多雨でいもち病が大発生した2016年に播種した試験では「さちあおば」比116%と特に多収でした。九州各地の合計20カ所以上で試作が行われていて、種子の販売は2020年より開始となる見込みです。



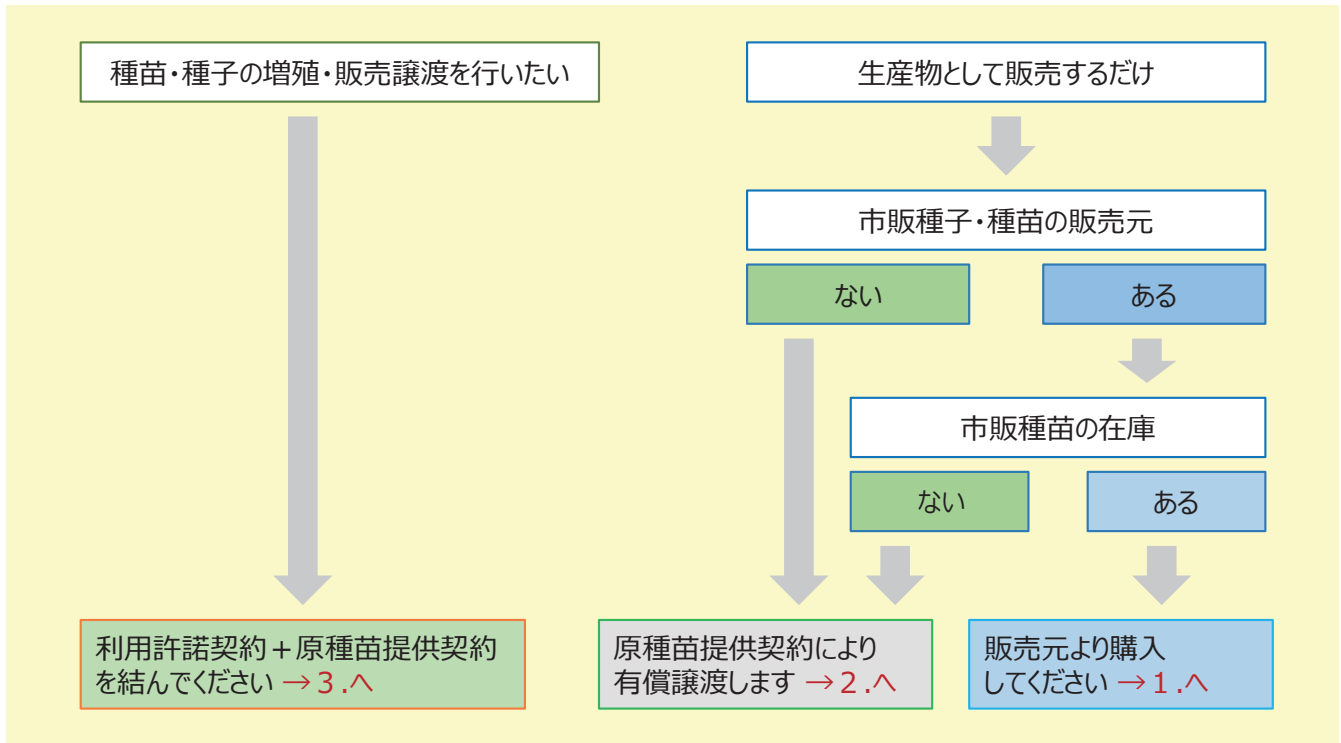
いもち病が大発生した2016年の年内の生育状況
2016年9月12日播種、12月7日(収穫前)撮影 (熊本県合志市)



9月播種による年内草と春1番草の乾物収量
九州6県7場所平均

【問い合わせ先】

九州沖縄農業研究センター
企画部産学連携室
TEL 096-242-7513



1. 種子・種苗を販売している会社・団体から購入する

- 農研機構webサイト内の「農研機構育成品種の種苗入手先リスト」（検索キーワード：【農研機構 種子入手先】）から検索できます。「キーワード検索」に品種名等を入れて検索・絞り込みできます。
- 購入の申し込みはリストにある連絡先に直接お願いします。
- 最も簡単で手間がかからない方法です。

2. 市販販売元が見つからない、または在庫切れの場合

- 育成した研究所（各品種ページの「問い合わせ先」）にお問い合わせください。
- 供給方法は相談させていただきますが、事情によりご希望に添えない場合もございますことをご了承ください。

3. 自ら増殖・販売を行う（利用許諾契約 + 原種苗提供契約）

- 原則企業・法人・団体に限ります。「利用許諾契約 + 原種苗提供契約」を結んでいただきます。
- 譲渡された原種苗を栽培して種子・種苗を増殖し、それを販売等譲渡することが可能になります。
- 種苗の販売売上げの一部を「利用料」としてお支払いいただきます。
- 手続きについては、農研機構webサイト内の「品種の利用方法」（検索キーワード：【農研機構品種の利用方法】）を参考にしてください。申請書類もダウンロードできます。

※申込先は、基本的に、品種を育成した研究所の産学官連携部門が窓口になります。
（原種苗提供契約は育成した研究所、利用許諾契約は農研機構本部連携広報部で行います。）
よくわからない場合は、**食農ビジネス推進センター**（TEL：029-838-7698）にお問い合わせください。

農研機構 品種

2018

- webサイトからご覧いただけます
http://www.naro.affrc.go.jp/project/results/research_digest/
- 掲載されている品種を利用したい場合はこちらをご覧ください
<http://www.naro.affrc.go.jp/patent/breed/>

農研機構の品種・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・普及に向けて生産者や民間企業との連携に取り組んでいます。

ご相談は「食農ビジネス推進センター」または「全国の産学官連携窓口」へ

- 食農ビジネス推進センターは、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。問い合わせ先がわからないときは、まずは食農ビジネス推進センターにお気軽にご相談ください。
 - ・品種種苗の入手方法、育成系統の種苗提供、遺伝資源の配付などについて。
 - ・共同研究、受託研究、依頼分析・鑑定、特許の実施許諾、依頼研究員の受け入れなどについて。

●産学官連携窓口連絡先の所在地と電話番号

研究成果の総合案内	
食農ビジネス推進センター 連携推進室	〒305-8517 茨城県つくば市観音台 3-1-1 029-838-7698
各地域における研究成果	
北海道農業研究センター 産学連携室	〒062-8555 北海道札幌市豊平区羊ヶ丘1 011-857-9212
東北農業研究センター 産学連携室	〒020-0198 岩手県盛岡市下厨川字赤平4 019-643-3407
中央農業研究センター 産学連携室	〒305-8666 茨城県つくば市観音台 2-1-18 029-838-8509
西日本農業研究センター 産学連携室	〒721-8514 広島県福山市西深津町 6-12-1 084-923-5231
九州沖縄農業研究センター 産学連携室	〒861-1192 熊本県合志市須屋 2421 096-242-7682
農研機構の組織や業務、産学官連携制度	
本部 連携広報部 連携企画室	〒305-8517 茨城県つくば市観音台 3-1-1 029-838-8629



重点化研究

次世代作物開発研究センター
農業技術革新工学研究センター
農業環境変動研究センター

専門研究

果樹茶業研究部門
野菜花き研究部門
畜産研究部門
動物衛生研究部門

農村工学研究部門
食品研究部門
生物機能利用研究部門



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

企画・編集・発行／食農ビジネス推進センター
2018年 3月 初版発行

【組織の名称】 「農研機構」（のうけんきこう）は、「国立研究開発法人農業・食品産業技術総合研究機構」の登録商標（登録番号第5718217号）であり、コミュニケーションネーム（通称）です。

【著作権】 本冊子に記載された内容の著作権は特に明記されていない限り農研機構に帰属します。

○本冊子では、グリーン購入法（国等による環境物品等の調達の推進等に関する法律）に基づく基本方針の判断の基準を満たす紙が使用されています。

○リサイクル適正の表示：紙へのリサイクル可

本冊子は、グリーン購入法に基づく基本方針における「印刷」に係る判断の基準にしたがい、印刷用の紙へのリサイクルに適した材料[Aランク]のみを用いて作製されています。