

## 受賞等の紹介

## NARO RESEARCH PRIZE &amp; NARO RESEARCH PRIZE SPECIAL II を受賞

- ・周年放牧肥育による赤身牛肉の安定生産
- ・焼きいもの糖度が高く、しっとりした食感で外観が優れるサツマイモ「べにはるか」

NARO RESEARCH PRIZE は、前年度の主要な研究成果の中から社会的、経済的または学術的にインパクトの高い優れた研究成果を農研機構理事長が選定して授与する賞、NARO RESEARCH PRIZE SPECIAL II は、第3期中期目標期間以前の農研機構（旧農業生物資源研究所及び旧農業環境技術研究所を含む）研究成果の中から中長期的研究を経て生産現場への普及や国民生活の向上に結びつくなど、日本農業・食品産業の技術の進歩、発展に大きく貢献した成果に対して農研機構理事長が授与する賞です。

本年度、九州沖縄農研の2つの研究成果が受賞しました。

## 【NARO RESEARCH PRIZE 2016】

周年放牧肥育による赤身牛肉の安定生産  
(代表研究者：小林 良次)

飼料自給率の向上が肉牛肥育経営で重要で、しかも、放牧での生産や赤身牛肉への関心も高くなっています。そこで、暖地の温暖な気候を利用し、周年で牧草を育て、放牧で肥育する技術の開発に取り組んできました。

その結果、イタリアンライグラスなど放牧に適した栄養価の高い牧草の組み合わせで周年で管理できる体系を確立し、補助飼料も利用することで1年を通じた放牧肥育が可能となり、脂肪含量の低い良質の赤身牛肉を国産飼料100%で生産できるようになりました。さらに九州沖縄放牧肥育振興協議会を設立し、生産技術マニュアルや料理レシピ集を作成して普及に取り組んでいることが評価されました。



## 【NARO RESEARCH PRIZE SPECIAL II】

焼きいもの糖度が高く、しっとりした食感で外観が優れるサツマイモ「べにはるか」  
(代表研究者：甲斐 由美)

青果用サツマイモとして栽培の多い「高系14号」は、収量や品質は安定していますが、病虫害に対する抵抗性は不十分で、収穫直後の甘味は強くありません。そこで、「甘さ」を求める消費者ニーズの要望にも応えるため「べにはるか」を育成しました。

「べにはるか」は収穫直後から焼きいもの甘味が強く、貯蔵するとさらに甘味が増し、病虫害にも強く、いもの外観も優れ、形も揃った品種です。これまでの焼きいもで多かった「ホクホク」した食感と異なり、柔らかくしっとりした食感、さらに、これまでにない「甘さ」で消費者からも高く評価されています。「べにはるか」は九州のみならず関東まで普及し、「焼きいも」だけではなく蒸し切り干し（干しいも）としての利用も増えています。



九州沖縄農業研究センター  
ニュース No.57  
平成29年2月21日発行

編集・発行

国立研究開発法人 農業・食品産業技術総合研究機構  
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  
TEL. 096-242-7530 FAX. 096-242-7543  
公式ウェブサイト <http://www.naro.affrc.go.jp/karc/>