

## はじめに

ばれいしょの需要は、従前は生食用及びでん粉原料用が主体でありましたが、近年はポテトチップス、フレンチフライ等加工食品用が主体になっており、国産の加工食品用ばれいしょの振興のためには、それらの加工適性面等に関する知見の重要性が高まっています。

このため、当協会は、加工適性に優れたばれいしょ品種の早期育成と普及を目指し、育種、生産、加工の各分野の専門家で構成する「ばれいしょ加工適性研究会」を組織、運営してきているところであります。

平成21年度においては、前年に引き続き（独）農業・食品産業技術総合研究機構 北海道農業研究センター、北海道立北見農業試験場及び長崎県農林技術開発センターにおいて育成された16系統について、加工食品メーカー7社の委員によるポテトチップ、フレンチフライ、コロケ、サラダ及びチルドへの加工適性試験を実施するとともに、東京家政学院短期大学林一也教授に委託して馬鈴しょの機能性等に関する試験を実施しました。また、研究会委員に加え都府県からの関係者の参集を得て検討会を平成22年3月9～10日に北海道農業研究センター芽室研究拠点において開催し、これらの試験結果を中心とした報告・検討を行いました。

本報告書は、平成21年度の事業結果として、検討会に提出・検討された資料に、検討会以降に追加実施された試験結果を合わせて整理したものです。事業の推進に際しご尽力いただいた各位、及びご指導、ご協力いただいた農林水産省はじめ関係機関の各位に厚くお礼申し上げます。本報告書を我が国のばれいしょ生産、加工産業振興の一助としてご活用いただければ幸いです。

平成22年8月

財団法人 日本特産農作物種苗協会  
理事長 桑名清文