

平成24年度

ばれいしょ加工適性研究会
報 告 書

平成25年8月

公益財団法人 日本特産農作物種苗協会

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集積及び関係者によるその共有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24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、(地独)北海道立総合研究機構北見農業試験場、長崎県農林技術開発センター及びホクレン農業総合研究所において育成された17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平成25年3月12～13日に北海道農業研究センター芽室研究拠点において検討会を開催し、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24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とともに、本報告書が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されますれば幸甚です。

なお、当協会では、平成24年度から本試験結果等により有望な品種とされた品種について、品種登録以前に「新品種開発等用種馬鈴しょ生産」を行う事業を開始しました。加工適性品種としては、24年度は「北育15号」、「北海104号」、「CO337-63(G-2)」について、25年度は「北育15号」、「北海104号」、「CO337-63(G-2)」、「CO337-63(G-3)」について実施していることを付言いたします。

平成25年8月

公益財団法人 日本特産農作物種苗協会
理事長 桑名清文

目 次

1. 加工適性試験の評価結果	3
(1) 評価供試系統	3
(2) 試験分担	4
(3) 評価結果	5
(4) 今後の検討方向等	5
2. 研究会報告資料	
(1) カルビー(株) / カルビーポテト(株)	7
(2) (株) 北海道フーズ	25
(3) サンマルコ食品(株)	30
(4) (株) ニチレイフーズ	32
(5) ケンコウマヨネーズ(株)	34
(6) キューピー(株)	47
(7) 北海道新進アグリフーズ(株)	52
< 参 考 資 料 >	
1. 供試系統の特性等概要	
(1) (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育成系統 (北海104,106,107号、勝系34～37号)	63
(2) (地独) 北海道立総合研究機構 北見農業試験場育成系統 (北育21,22号、北系51,52,53号)	80
(3) 長崎県農林技術開発センター育成系統 (西海40,41号、長系142,145号)	88
(4) ホクレン農業総合研究所育成系統 (HP06(H5047-23))	92
2. 調査用種苗生産配布状況等	93
〔 ばれいしょ有望系統等母本の無病化及び増殖、特性の確認状況と加工 適性評価に係る新系統の調査用種苗生産・配布状況(平成24年度) 〕	
3. ばれいしょ加工適性研究会設置要領	97

* 本報告書は1色刷で製本していますが、カラー版につきましては、当協会のホームページ(<http://www.tokusanshubyo.or.jp>)に掲載しています。