

食用

「べにはるか」



良食味、ペースト加工適性
いも外観、センチュウ抵抗性
青果用のほか菓子原料など
加工用の需要を拡大



甘くてしっとり系の
焼きいも

ケーキ、
いもようかん
など

加工用

「アヤマラサキ」



機能性研究：
肝機能改善効果
血圧上昇抑制効果
血液サラサラ効果
世界共通の抗酸化指標ORAC
による評価

用途開発研究
新技術開発

国内で推定市場40億円以上



焼耐用

「サツママサリ」



焼酎醸造適性、いも外観、
貯蔵性、センチュウ抵抗性

焼耐用主力品種の
コガネセンガンの欠点を改良



製品歩留まりの向上
原料コスト低減

産学連携：黒大豆品種「クロダマル」



農研機構

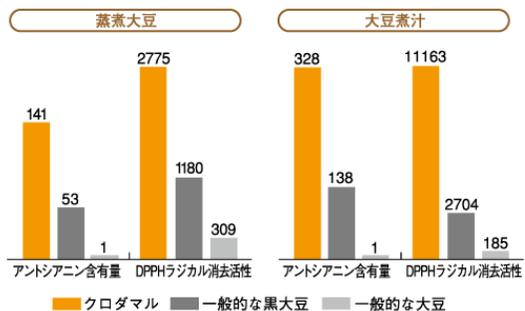
農研機構の強み

新品種「クロダマル」の育成



成分分析

■アントシアニン含有量と抗酸化活性



プラットフォーム形成



共創的連携



H25年度実績
 作付面積104ha
 (うち大分県内40ha)
 出荷量156t

消費者

黒大豆ブーム、健康志向の高まりにより多様な製品が売れるようになった。



普及面積 520倍!
 2005年 0.2ha → 2015年 104ha

長崎ちゃんぽんに適した小麦「長崎W2号」



農研機構

農研機構と長崎県が共同で開発

(情報交換をしながらニーズに合う品種を着実に育成)

交配と初期選抜

農研機構九州沖縄
農業研究センター
パン用硬質小麦
「ミナミノカオリ」を
ベースに中華麺に向くと
思われる素材を開発

後期選抜

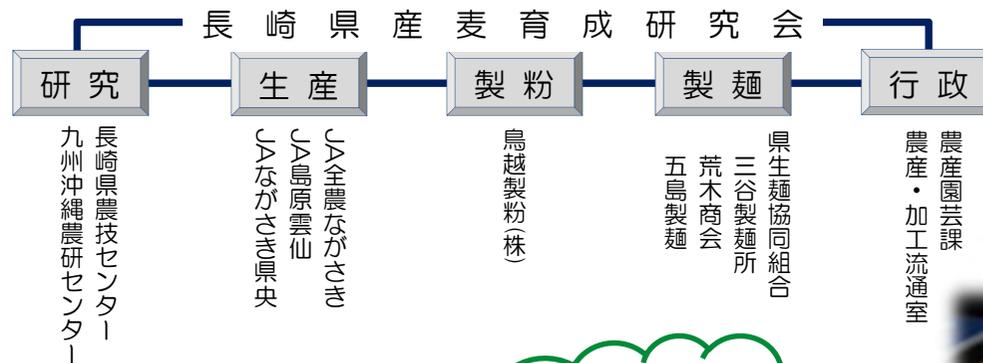
長崎県農林技術
開発センター
製粉・製めん業界の
意見を参考に用途に向く
と思われる品種を選抜

製品適性評価

農業団体
製粉会社
製めん業界団体
大規模栽培試験＋
実需の立場から「ちゃん
ぽん」に適するか実証



系統評価を行う長崎県産麦育成研究会のメンバー



農林水産省地域コンソーシアム
支援事業に採択



ちゃんぽん麺にしたときの食感のなめらかさが特長

(Virtual, 2014.4.1)

1. 趣旨

市場動向、消費者や食品加工・流通企業のニーズ等を把握し、そのニーズにマッチした新たな価値を創出できるように、**ニーズオリエンティッド型研究**を先導し、新たな食農ビジネスの創生と社会実装を目指す。

2. 活動

- ①**研究プロジェクト立案につながるマーケティングリサーチ手法の開発**
(Marketing Research)
- ②**ニーズオリエンティッド型プロジェクト構築のための方法論とネットワーク構築手法の確立**
(Network & Project Building)
- ③**効果的プロジェクト進行管理手法の開発** (Project Management)
- ④**戦略的プロモーション、広報活動手法の開発**
(Strategic Promotion & Extension)
- ⑤**プロジェクトリスク管理手法の開発 (リスク管理手法の開発)**
(Risk & Compliance Management)

3. 名称

CIFAR (サイファー、The center of innovation for food-agribusiness research)