

## 開発調査課における取組事業紹介

### ④北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PR の取組

---

令和5年1月19日、24日

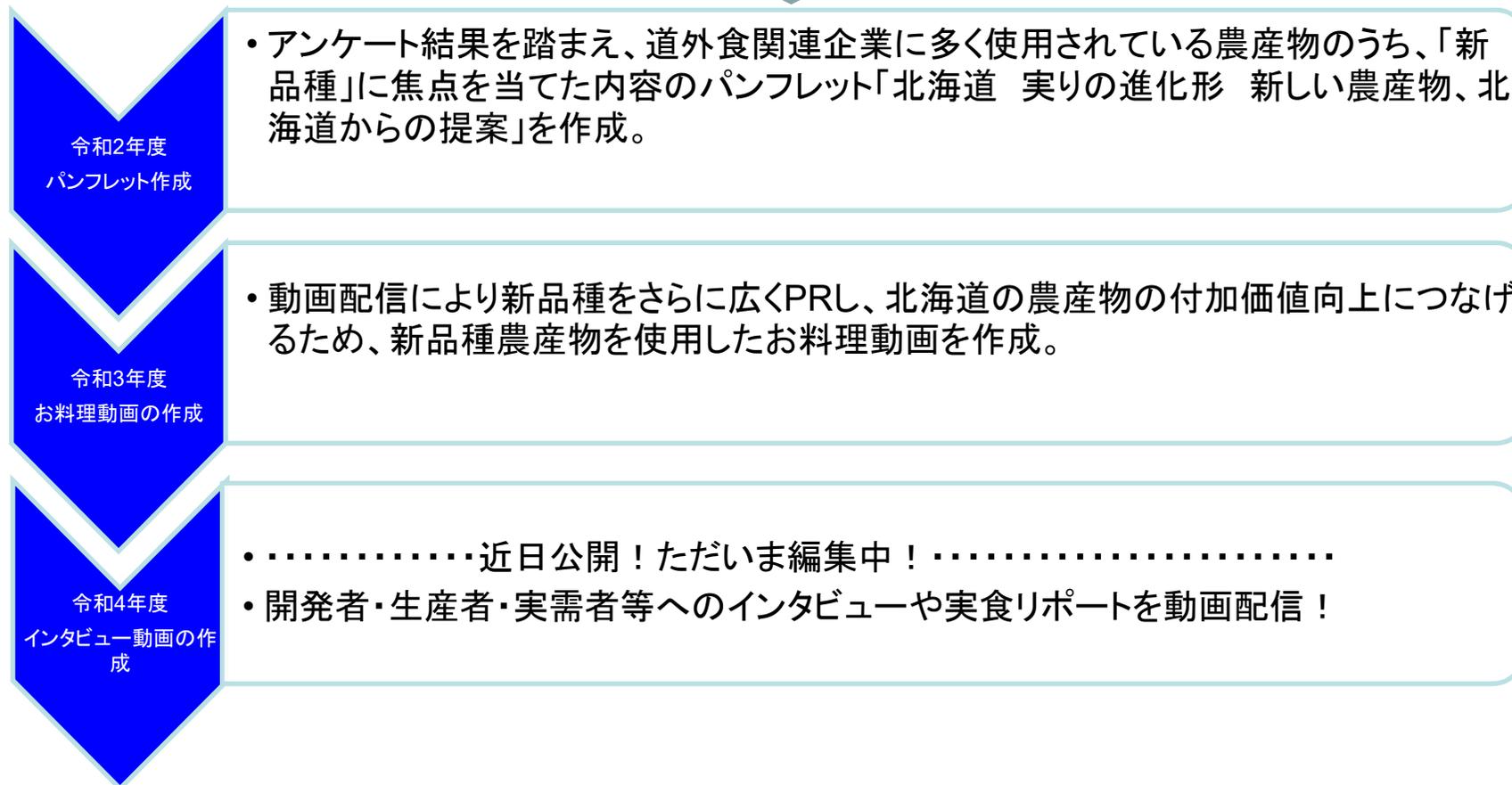
北海道開発局開発監理部開発調査課

廣川 まどか

## ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組



北海道開発局開発調査課では、第8期北海道総合開発計画(H28.3)において掲げている「農林水産業・食関連産業の振興」のため、「食の高付加価値化と総合拠点づくり」に係る調査を担い、これまで道外の食品関連企業を対象としたアンケート調査(H28,H30,R2)などを実施しました。



# ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

【R2年度の取組概要】 道外食関連企業に多く使用されている農産物のうち、「新品種」に焦点を当てた内容のパンフレット「北海道 実りの進化形 新しい農産物、北海道からの提案」を作成しました。

## 『北海道、実りの進化形 新しい農産物、北海道からの提案』



### 北見95号 北海道初の薄力小麦新品種

小麦の生産量日本一を誇る北海道。しかし道産小麦にはお菓子などに使う薄力粉の専用品種がなく、うどん用の「きたほなみ」では使用できる用途が限られていました。新たに開発された「北見95号」は、大きく膨らみサクッと軽い食感のクッキーや、口溶けのよいケーキなど、お菓子づくりに最適な特徴を備えた優れた品種です。

種類	用途	北海道の小麦品種
薄力粉	菓子	「北見95号」 new!
中力粉	うどん	「きたほなみ」
強力粉	パン	「ゆめちから」 「響ふぶき」

ケーキに似し

ケーキ1枚あたりの重量 (g)	高さ (mm)
北見95号	12.0
きたほなみ	13.0

クッキーに似し

直径 (mm)	厚さ (mm)
北見95号	12.0
きたほなみ	13.0

### そらゆき 外食・中食向け北海道米

餅が認められたワルカムどんぶり屋の温暖米。井など外食・中食に適した米「そらゆき」。何より米の粒感やモチモチのよみが特徴です。しかも397に高い収率特性の米を安定供給できたため、食味と生産者双方にメリットがあります。食味や香り、香米にも強い多収ことから、外食チェーン等での大規模使用の拡大が期待されています。

実証者による評定性評価

特徴

- ・炊山取れて安定供給（397より8%多収）。
- ・炊飯米の「粒感」や「べたつき」が少ないと評価される。
- ・397に近い収率特性を持ち、井などの外食や弁当等の利用に適する。

生産地域・収率

- ・普及見込み地域：上川（名寄市東部以南）、留萌（中南部）、空知、石狩、後志、日高、渡島、樺山各道管内
- ・普及見込み面積：23,000ha

### えみまる 食味評価の高い「上育471号」

柔らかい食感、食味評価は「なつぼし」並み。北海道の気候に適した産種米として脚光を浴びる「えみまる」。低温寒湿立性や耐病性に優れ、産地栽培の普及拡大が期待される新品種です。食味の評価では、やや柔らかめで淡白、粘りは強過ぎず、総合評価で高い評価を得ています。また、玄米を「ほしまる」と比較すると糠白や乳白等の未熟粒が少ないという特徴があります。

特徴

- ・玄米品質に優れる。
- ・収率量が多い。

生産地域・収率

- ・「ほしまる」栽培適地に準じた地域。
- ・普及見込み面積：1,000ha

内容：道産農産物のうち、最近開発された新品種の中から、小麦、大豆、米、たまねぎなど9品目11品種を紹介  
 発行部数：2,000部  
 形式：A4 カラー両面刷り 8ページ  
 配付先：道産農産物に関心のある道外・道内企業や道内食品製造業者、道産農産物を使用した食品製造の工場進出に関心のある事業者、外食事業者ほか関係機関  
 ※北海道開発局ホームページからもダウンロード出来ます。  
<https://www.hkd.mlit.go.jp/ky/ki/chousa/ud49g7000000xwc9.html#s0>

## ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

### R3年度からの取組概要

「農林水産業・食関連産業の振興」を旨とし、課題の1つである「食の高付加価値化と総合拠点づくり」に関する取組の一つとして、R3年度は新品種農産物のPR動画を作成しました。

### R3度の取組～新品種農産物のお料理動画作成

※北海道開発局HP及びYouTubeで公開中



↑北海道開発局HP  
該当ページにリンク

品 種 名 (品 目)	料 理 名	時間(分)	主 な 内 容
きたロツソ (赤インゲン豆)	きたロツソの チョップドサラダ	約6分半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各新品種の紹介</li> <li>・各新品種を使ったお料理の紹介(実演)</li> <li>・パンフレット『北海道、実りの進化形～』の紹介</li> </ul>
さらゆき (ばれいしょ)	さらゆきの 美味(うま)すぎ！フライドポテト	約7分	
すらりっぷ (たまねぎ)	すらりっぷの まるごと！ポトフ	約6分	



# ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

## 新品種PR料理動画

- ・特徴のPR(形状、味、色、香りほか)
- ・新品種を使用した料理風景
- ・北海道開発局HP・YouTubeで配信



\* 親しみやすい印象に！



**きたロソ** 色鮮やかな「十育S3号」インゲン

国産初!! サラダやスープに適した赤インゲン豆。

食の多様化と健康志向の高まりにより、サラダやスープ・煮込み料理などでインゲン豆の消費が増加していますが、金時類は加工後に退色してしまいうため、主に輸入品が使用されています。そんな中、加工メーカー等からの声に応じて開発されたのが赤インゲン豆「きたロソ」。ロソとはイタリア語で「赤」を意味します。煮熟しても鮮やかな赤色が残り、見た目が華やかなうえに、皮切れや煮くずれ粒の発生が少なく、まさにサラダやスープ・煮込み料理にぴったりです。

品種名	加工適性 (平成26~28年・十機農試産の平均)			煮熟率 (%)			煮熟後色 (明色)		
	正常	皮切れ	煮崩れ	L <sup>a</sup>	a <sup>*</sup>	b <sup>*</sup>	L <sup>a</sup>	a <sup>*</sup>	b <sup>*</sup>
きたロソ	84	16	0	34.14	14.81	6.48			
大正金時	71	27	2	52.28	9.46	11.94			

生産地域：北海道のいんげんまめ栽培地帯

**キタミツキ** 収量性と品質に優れたそば新品種

「キタワセソバ」の後を継ぐ新しい道産主力品種として。

「キタミツキ」は、北海道の主力品種である「キタワセソバ」に比べて多収で、容積重が重く、機能性成分ルチンの含有量も高く品質に優れています。食味は「キタワセソバ」と同等の良食味で、製麺性にも優れているといえます。

品種名	子実重 (kg/10a)	容積重 (g/L)	ルチン含量 (mg/100gDW)
キタミツキ	171	603	24.1
キタワセソバ	142	591	20
レヲノカオリ	158	576	14.8

生産地域：北海道のそば栽培地帯

甘みが強く、加工性に優れている。

一般に加工用・業務用たまねぎは、①貯蔵性が高いこと、②乾燥率・Brix\*が高いこと、③貯蔵性が高いこと、④収量性が高いことなどで、このような加工性に優れた品種として登場したのが「すらりっぷ」、「すらりっふ」にはさらに、①高い剥皮歩留まり、②高い加熱歩留まり、③短い加熱時間などといった加工適性があり、きわめてポテンシャルの高い加工用たまねぎであるといえます。

\*Brixとは糖、果糖、ブドウ糖などの含有量を測るために用いられる物理量の値。

品種名	剥皮歩留り (%)	加熱歩留り (%)	加熱時間 (分)
すらりっぷ	82.5	54.5	54
北のみじ2000	79.7	51.5	61

品種名	乾燥率 (%)	Brix (%)
すらりっぷ	11.6 <sup>a</sup>	11.1 <sup>a</sup>
スーパー北のみじ	10.1 <sup>b</sup>	9.6 <sup>b</sup>
カロエワン	10.3 <sup>b</sup>	9.9 <sup>b</sup>
北のみじ2000	9.9 <sup>b</sup>	9.6 <sup>b</sup>

生産地域：普及見込み地域：北海道のたまねぎ栽培地帯  
普及見込み面積：70ha

## ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

### R4年度の取組概要

「農林水産業・食関連産業の振興」を旨とし、課題の1つである「食の高付加価値化と総合拠点づくり」に関する取組の一つとして、R3年度に引き続き、新品種農産物のPR動画を作成しました。

### R4年度の取組～新品種農産物のインタビュー・実食レポート動画（鋭意作成中）

#### 内容；

職員が、開発者・生産者・実需者等を直接訪問し、インタビューや実食体験を実施 各15分程度

#### 品目・品種；

- ・小麦「北見95号」(北海道初の薄力小麦新品種)
- ・大豆「とよまどか」(豆腐の加工特性に優れた新品種)
- ・そば「キタミツキ」(収量性と品質に優れた新品種)





品目・品種;小麦「北見95号」  
北海道初の薄力小麦新品種

# ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

R4年度の取組～新品種農産物のインタビュー・美食レポート動画（撮影の様子）

品目・品種；小麦「北見95号」  
北海道初の薄力小麦新品種





品目・品種;大豆「とよまどか」  
豆腐の加工特性に優れた新品種

# ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

R4年度の取組～新品種農産物のインタビュー・実食レポート動画（撮影の様子）

品目・品種；大豆「とよまどか」  
豆腐の加工特性に優れた新品種





品目・品種; そば「キタミツキ」  
収量性と品質に優れた新品種

# ④ 北海道産農産物の付加価値向上に向けた「新品種」PRの取組

R4年度の取組～新品種農産物のインタビュー・実食レポート動画（撮影の様子）

品目・品種；そば「キタミツキ」  
収量性と品質に優れた新品種



ご清聴ありがとうございました。

---