

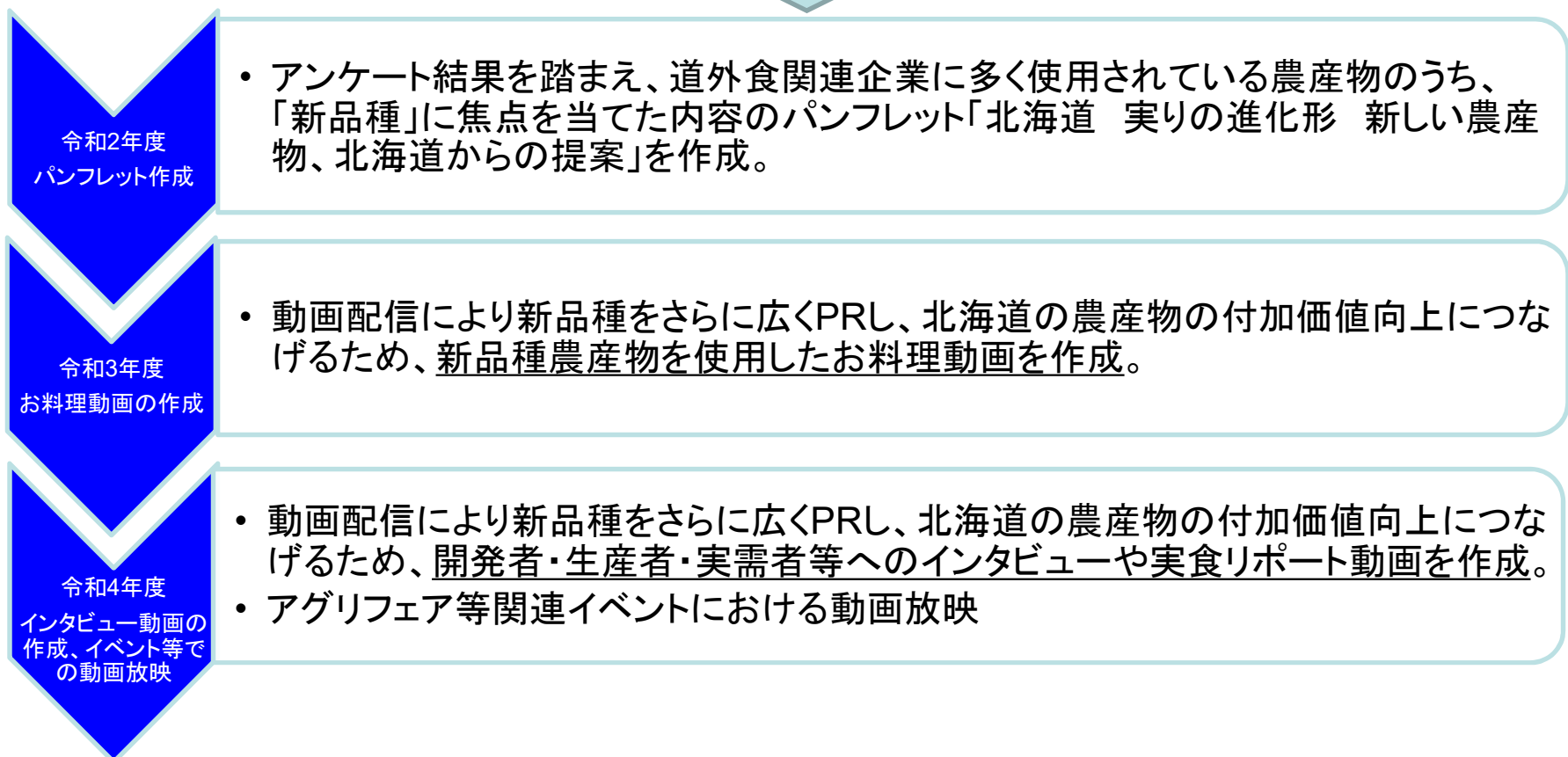
# 北海道産農産物の付加価値向上に向けた 「新品種」PR の取組 説明資料

---

令和6年1月23日  
開発監理部開発調査課



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)で掲げる「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」に係る調査として、これまで道外の食品関連企業を対象としたアンケート(H28,H30,R2)などを実施しました。



## 【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。

**お菓子向き！**

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」 「香ふさ」

**クッキーに最適**

クッキーが大きい、サクッと軽い食感

**生産地域・収量**

- 北海道の秋まき小麦栽培地域。
- 普及見込み面積：1,500ha
- (2024年頃予定、7,500haの生産見込み)

### そらゆき 外食・中食向け北海道米

「空育180号」

産官が認めたウェルカムどんぶり飯の道産米。弁当など外食・中食に適した米「そらゆき」。何より米の食感や炊き回りのよさが特徴です。しかも「から397」に近い収率特性の米を安定供給できたため、食料と生産者双方にメリットがあります。食味や香り、書込には従来より多量なことから、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。

**実証による評定性評価**

外食・中食向けに「外食・中食向け北海道米」を評価する。米の食感や炊き回りのよさが特徴です。しかも「から397」に近い収率特性の米を安定供給できたため、食料と生産者双方にメリットがあります。食味や香り、書込には従来より多量なことから、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。

**特徴**

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

**生産地域・収量**

- ・普及見込み地域：上川（名寄市風連以南）、留萌（中津部）、空知、石狩、樺太、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として開発される「えみまる」。低温着立性や耐病性に優れ、産種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。

**糠白や乳白等の未熟粒が少ない**

**えみまるの糠と玄米**

**特性**

- ・玄米品質に優れる。
- ・収量が多い。

**生産地域・収量**

- ・「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>

## 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年度は新品种農産物のPR動画を作成しました。

## R3年度の取組～新品种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
きたロッシ (赤インゲン豆)	きたロッシの チョップドサラダ	約6分半	<ul style="list-style-type: none"> <li>・各新品种の紹介</li> <li>・各新品种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	





## 新品种PR料理動画

- ・特徴のPR(形状、味、色、香りほか)
- ・新品种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 色鮮やかな赤インゲン豆 「十育S3号」

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・煮込み料理に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る、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。

加工適性 (平成26~28年・十機農試産の平均)		煮熟前(上)と煮熟後(下)の外観		ミックスビーンズサラダ		
品種名	煮熟粒率(%)	煮熟粒色	L*	a*	b*	
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种

「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
レノカオリ	158	576	14.8

生産地域 北海道のそば栽培地帯

### すらりっぶ 甘みが強く、加工適性と貯蔵性の高い長球たまねぎ

一般に加工用・業務用たまねぎに求められる特性は①長球タイプであること、②乾物率・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「すらりっぶ」。「すらりっぶ」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)
すらりっぶ	82.5	54.5	54
北もみじ2000	79.7	51.5	61

品種名	乾物率 (%)	Brix (%)
すらりっぶ	11.6 <sup>a</sup>	11.1 <sup>a</sup>
スーパー北もみじ	10.1 <sup>b</sup>	9.6 <sup>b</sup>
カロエワソ	10.3 <sup>b</sup>	9.9 <sup>b</sup>
北もみじ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

## R4年度の取組概要

「農林水産業・食関連産業の振興」を目指し、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

動画内容：新品種の特長紹介と、開発者・生産者・加工業者などへのインタビュー

品 種 名 (品 目)	特 長	時間	主な内容
とよまどか (大豆)	豆腐の加工特性に優れ、味も良い	約10分	・各新品種の紹介 ・開発者、生産者、加工業者などへのインタビュー
北見95号 (小麦)	北海道初の薄力粉の専用品種で、お菓子作りに最適	約11分	・実食レポート
キタミツキ (そば)	多収で、容積重が重く、機能性成分ルチンの含有量も高い	約11分	・パンフレット『北海道、実りの進化形～』の紹介 など





## 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

### 大豆「とよまどか」

豆腐の加工特性に優れた道産大豆新品種  
豆腐の固まりにくさを克服、味もよい

#### 動画内容:

##### 【開発者のお話】

開発のきっかけ、開発にかかった期間、苦労点、エピソード

##### 【加工業者】

加工業者インタビュー、製造ライン見学

##### 【実食】

とうふ工房にて寄せ豆腐作り、試食



## 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

### 小麦「北見95号」

北海道初の薄力小麦新品種

ケーキやクッキーに最適の菓子用小麦を北海道から



#### 動画内容;

##### 【開発者のお話】

開発のきっかけ、開発にかかった期間、苦労点、エピソード

##### 【生産農家訪問】

小麦の栽培方法・流れ、「北見95号」を栽培した感想、生産者から一言

##### 【新品種栽培への取組インタビュー】

JAIいしかり・ホクレン札幌支所インタビュー

小麦栽培の歴史、北見95号に取り組んだ理由・経過、

石狩地区での小麦の取組の展開、

全道に先駆けてこの品種の栽培に取り組むにあたっての思い

「北見95号」の特徴は?





## 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

### そば「キタミツキ」

収量性と品質に優れた新品種  
「キタワセソバ」の後を継ぐ新しい道産主力品種として

#### 動画内容:

##### 【開発者のお話】

開発のきっかけ、開発にかかった期間、苦労点、エピソード

##### 【実食】

新そばフェアでそば実食

##### 【製造者訪問】

製造事業者インタビュー

キタミツキを使うようになった経緯、評判

製麺上の特長、期待すること





ご清聴ありがとうございました。

---

北海道開発局ホームページ  
「北海道、実りの進化形 新しい農産物、北海道からの提案」

掲載動画はコチラ→

