

(独)農研機構との連携による ばれいしょ新品種の普及に向けた取り組み

全農は、平成19年3月に(独)農研機構と連携協力協定を締結し、これに併せて新設した農産物商品開発室つくば分室(営農推進連携室)では、(独)農研機構の研究成果をJAグループの組織力を活用して現場に普及させるため、さまざまな取り組みを行っている。

今回はこのなかで、(独)農研機構 北海道農業研究センターが育成した新しいばれいしょ品種の普及に向けた取り組みを紹介する。

農研機構と連携し、有望な品種を現地試験に供試

ばれいしょ品種といえば、丸形でホクホクな食感が特長の「男爵薯」、楕円形で煮崩れしにくい「メイクイン」がよく知られているが、「男爵薯」は明治41年にアメリカ、「メイクイン」は大正6年にイギリスからそれぞれ導入された古い品種である。国内のばれいしょ育種機関では、毎年新品種を作出しているが、それでも「男爵薯」と「メイクイン」を合わせた作付面積は全国で約4割を占めている。そこで当室では、「キタアカリ」や「インカのめざめ」「とうや」など、国内最多の育成実績がある北海道農業研究センターが育成した品種群について新品種比較試験を行い、有望な品種をJAでの現地委託栽培試験に供試している。

今年度はJAこしみず(北海道)、JAとうほく天間(青森県)、JA秋田しんせい(秋田県)で計7品種を作付けし(写真-1)、産地品種別に生育の早晩性や収量性

などを調査した。また、農産物商品開発室でも煮崩れ度やデンプン価の測定、食味官能試験などを行っている。

供試品種の試験販売や食べ方提案などを展開

供試品種の特長はさまざまで、皮が剥きやすくて煮崩れしにくく、芽の周囲が赤い「はるか」。粉質で煮崩れしやすい特性からマッシュポテトに適している赤皮の「ベニアカリ」。皮だけでなく肉色まで赤い「ノーザンルビー」。紫皮紫肉でアントシアニンを多く含む良食味の「シャドークイーン」などがある(写真-2)。

これらのばれいしょは、JA全農青果センター(株)大和センターとの共同企画により、首都圏で順次試験販売を実施しており(写真-3)、店頭で商品を選ぶ際に手助けとなるよう、リーフレットやポップを制作し、品種特性を活かした用途や簡単調理レシピを紹介している(写真-4)。

また、JAビル地下1階の全農直営フレンチレストラン「ラ・カンパニユ」では、これらの品種を用いた新メニューの開発も行っている。

(独)農研機構との連携により品種選定、産地開発、試験販売、マーケティング調査、食べ方提案などの一貫した取り組みを迅速かつ効率的に展開することが可能となった。今後も新品種の普及に向けてさらなる連携強化を図っていく。

【全農 営農・技術センター 農産物商品開発室 つくば分室 阿部浩人】



写真-1 収穫直前の試験栽培圃場 (JAこしみず)



写真-3 首都圏での試食販売の様子



写真-4 赤皮赤肉が鮮やかな「ノーザンルビー」を使った「ピンクポテトスープ」



はるか ベニアカリ スタールビー ノーザンルビー シャドークイーン 十勝こがね ホッカイコガネ

写真-2 皮の色だけでなく肉色も白、黄、赤、紫とさまざま