

FEB 2009 No. 6 6



(事務局)

(財)いも類振興会内

〒107-0052

東京都港区赤坂 6-10-41 ヴィップ赤坂 303号室

TEL 03-3588-1040

FAX 03-3588-1225

<http://www.jrt.gr.jp>

目 次

頁

| | |
|-----------------------------------|---|
| 第13回日本いも類研究会総会の開催について | 1 |
| いも類新品種等の試験栽培について | 2 |
| ばれいしょ加工適性研究会及び加工用ばれいしょ需要拡大検討会について | 3 |

第13回日本いも類研究会総会の開催について

日本いも類研究会

会長 井上 浩

会員の皆様方には、日頃から研究会活動にご参加いただき、改めてお礼申し上げます。

さて、第13回日本いも類研究会総会を下記の日程で開催することになりましたので、お知らせいたします。会員の皆様には、別途、同封の返信用はがきにて出欠の返事をお願いします。

【日時】平成21年3月19日（木）

| | |
|-------|-------------|
| 受付 | 13:30～ |
| 講演会 | 14:00～16:00 |
| 総会 | 16:20～17:00 |
| 情報交換会 | 17:20～19:00 |

【場所】南青山会館 2号会議室（講演会・総会）、中会議室（情報交換会）

東京都港区南青山5-7-10

電話：03-3406-1365

【講演会の内容】

- 14:00 講演1 「食品加工メーカーのいも類ニーズ」
フレッシュ食品代表取締役 松村伸一郎氏
- 15:00 公演2 「産直まるごとポテト そのコンセプトと開発秘話」
ロッテリア執行役員 湯浅智之氏

(注：演題は、事務局からお願いしている仮題です)

【申込期限】平成21年3月13日（金）

【問合せ先】日本いも類研究会事務局

財団法人 いも類振興会内

〒107-0052 東京都港区赤坂6-10-41 ヴィップ赤坂303号室

TEL:03-3588-1040 FAX:03-3588-1225

いも類新品種等の試験栽培について

研究会事務局

日本いも類研究会では、会員向けに新品種等の試験栽培を目的に、平成12年から育成者からの許諾手続きの実施後、種苗会社による増殖を委託し、会員向けに新品種等を斡旋してきました。平成21年向けについては、以下のとおりご案内いたします。

1 サツマイモ新品種等品等

サツマイモについては、サツマイモ切苗の通販等の進展状況を踏まえ、本会による委託増殖等による斡旋の中止をお知らせしてきたところです。

事務局においては、①最近育成されたサツマイモや人気の在来種を扱っていること、②小口で通信販売が可能なこと、を基本にサツマイモ苗の取扱業者に対する聞き取り等の調査を踏まえて、以下の取扱業者についてご紹介いたします。

本情報は、2月中旬段階のものですので、詳しくは、インターネットまたは直接業者にご確認ください。なお、注文方法は、電話による注文は聞き違い等の懸念があるため、インターネット（オンライン）または、ファックスでお願いします。

| | | | |
|--------------|---|----------------------|----------------------------|
| 名称 | ANET 有限会社 | (株) 上山種苗 | (有) 児湯芝農園 |
| 住所 | 鹿児島県鹿屋市 王子町 4455-1 | 鹿児島県肝属郡肝付 町新富 222 | 宮崎県児湯郡高鍋町 大字南高鍋 8360-17 |
| 電話 | 0994-44-4415 | 0994-65-2744 | (0983) 23-3025 |
| FAX | 0994-44-4835 | 0994-65-0372 | (0983) 23-6014 |
| ホームページアドレス | http://www4.synapse.ne.jp/anet/ | | |
| 品種 | コガネセンガン（農林31号）、ベニアズマ（農林36号）、パープルスイートロード（農林56号）、クイックスイート（農林58号）、すいとう、シモン一号、ナルト金時 | | |
| | 以上のほか、30品種程度の品揃え | 以上のほか、50品種程度の品揃え | 以上のほか、10品種程度の品揃え |
| 切り苗 10本価格 | 470円均一価格 | 336～473円の4価格帯 | 294円、389円の2価格帯 |
| 送料等 | 945円 | 1,292円 | 945円 |
| | 上記の送料は、重量が10kgまでの関東地区までの例。送付地区ごとに料金が異なります。 このほか、振り込み手数料または代引き料金がかかります。 | | |

- 1) 試験栽培の経緯等の詳細や、参加者からのレポート等をいも類研究会のホームページに掲載しています。http://www.jrt.gr.jp/trial/t_index.html
- 2) それぞれの品種の詳細及び関連記事は、以下のホームページをご参照ください。品種特性に応じた調理方法、栽培時の素朴な疑問等について掲載しておりますので、是非ともご確認ください。

- さつまいも品種詳説 http://www.jrt.gr.jp/var_s/index_spv.html
- さつまいも館長日記 <http://www.jrt.gr.jp/diary/index.html>
- おいもQ & A <http://www.jrt.gr.jp/q%26a/index.html>

2 ジャガイモ新品種(種いも)の配布状況について(第2報)

前回配布のニュースレター (No.65. 2008/12/23) のジャガイモ新品種等試験栽培のご案内において、申込方法、配布の品種、数量等についてお知らせしております。2月中旬現在、配布予定の200セットのうち、100程度の申し込みがきている状況です。なお、3月下旬送付終了を予定しておりますので、申込がお済みでない方はお早めにお申し込みください。

申込先

〒080-0013 帯広市西3条南7丁目14

十勝農業協同組合連合会 農産課種ばれいしょ試験栽培係 あて

電話 0155-24-2135

ファックス 0155-21-2944

メール <mailto:nousan@nkrtwosv.nokyoren.or.jp>

ばれいしょ加工適性研究会及び加工用ばれいしょ需要拡大検討会について

研究会事務局

1 ばれいしょ加工適性研究会

【目的】食品加工メーカー等の実需者、育種研究者及び関係機関が参画し、加工用途毎の特性に着目した適性品種の開発の加速化を図ることを目的とし、平成20年度供試品種に係る加工試験・評価結果等について検討する。

【日時】平成21年3月12日（木）13時30分～13日（金）12時

【場所】（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芽室研究拠点大会議室（実験A棟3階）

【内容】

(1) チップ、フライドポテト、コロッケ、サラダ等の加工テスト評価結果について

(2) ばれいしょ機能性等分析の結果について

(3) 平成21年度計画について

【参考範囲】

ばれいしょ加工適性研究会、農林水産省、その他関係者、定員60名

【申込み方法】

下記、事務局連絡先まで申込みください。なお、定員を超える場合は同一組織からの参加は、人数の制限をさせて頂く場合があります。

【事務局連絡先】

〒107-0052 東京都港区赤坂2-4-1 白亜ビル

(財) 日本特産農作物種苗協会 垣矢

TEL : 03-3586-0761

FAX : 03-3586-5366

Eメール : kakiya@koeki-net.co.jp

2 加工用ばれいしょの需要拡大検討会

【目的】

食料・農業・農村基本計画において、ばれいしょにかかる生産努力目標（生産面での課題）として、食品産業との連携強化、加工適性の高い品種の育成・普及、原料の安定供給等により、加工食品用の生産を拡大するとされています。これらへの対応として、実需者が求めるフライドポテトなど加工用ばれいしょ用原料の基本特性、流通や加工実態を明らかにして、高品質な加工原料の供給拡大を目的に需要拡大検討会を開催します。

【日時】 平成21年3月13日（金） 13：00～15：30

【場所】 (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芽室研究拠点大会議室（実験A棟3階）

〒082-0081 北海道川西郡芽室町新生 Tel.0155-62-9272、Fax.61-2127

【内容】

(1) 基調講演「我が国のポテト加工産業の将来展望について」(仮題)

山道弘敬氏 (TOMTEN Ltd 代表取締役社長)

(2) 加工用ばれいしょの需要拡大のための総合検討

【収集範囲】

ばれいしょ加工適性研究会、日本種馬鈴薯協会、北海道ばれいしょ協議会、北海道庁、
北海道農業研究センター、農林水産省、その他関係者、定員100名

【申込み方法】

下記、事務局連絡先まで申込みください。なお、定員を超える場合は同一組織からの参加は、人数の制限をさせて頂く場合があります。

【事務局連絡先】

農林水産省生産局生産流通振興課（いも類担当）鈴木、高田

Tel.03-3502-8111(内線4841)、Fax.03-3593-2608

e-mail:akira_takada@nm.maff.go.jp ,sadami_suzuki@nm.maff.go.jp

~~~~~

### 編集後記【閑話】

先日、あるテレビ番組を見ていたところ、お父さんに温かい焼き芋を手作りでプレゼントするという企画があり、甘みの面で「ベニアズマ」と健康面で「パープルスイートロード」が使われておりました。そこで、素人考えでお恥ずかしいのですが、焼き芋屋さんでも、これまでの黄色だけでなく、紫色、オレンジ色、白色等の焼き芋が並べば楽しいなあ～と、お気軽に思ったしだいです。