



(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
「焼きいも実用書」の編集発行	1
平成26年度農研機構シンポジウム	3
消費税の軽減税率に関する検討概要(特にいも類についての課題・論点)	4

「焼きいも実用書」の編集発行

研究会事務局

目的

消費者の方に「焼きいもを日常的により食べていただくための実用書」として企画、焼きいもファンを増やし、よりバラエティーに富んだ食べ方を知ってもらうための啓蒙・販売促進に役立つ本としたい。

対象者

- 1: 焼きいも大好きな女性消費者(20代~40代)を中心とした方々
- 2: 焼きいも産業関係者(JA・生産者・流通業者・小売業者)
- 3: サツマイモ関係者(焼きいも関係業者、焼きいも研究者、サツマイモ研究者、イモ愛好者・団体等)

レイアウト

1. 文章・女性に好まれるように文章は判りやすく簡潔・おしゃれ・ポップ調とする。
2. ビジュアル化・目で見て判るように「写真・イラスト・図解」を多く使用する。
3. デザイン・イラスト等も含め「美味しそう!」「おしゃれ!」「役に立つからやってみよう!」という女性感覚のデザインとする。

本の出版概要

1. タイトル「おいしいもの百科シリーズ “焼きいも”」
2. A5版・タテ書き・本文120ページ
3. 2014年10月下旬発行 初版5,000部
4. 価格1冊1,600円(目標)

5 . 編集：日本いも類研究会・焼きいもチーム

6 . 発行所：農山漁村文化協会

台本の内容は以下の通りです。

第1章（食べる）いま焼きいもが新しい

焼きいも大好き - 私の焼きいも体験

食味いろいろそろいました - ほくほく系、しっとり系、ねっとり系

焼きいもが苦手：その理由と対策

朝食に焼きいも

えっ、冷やし焼きいも？ 冷凍焼きいもは超便利 焼きいもは夏もおいしい

第2章（小売・流通）焼きいもを売っています

ここでもあそこでも焼きいも - スーパーマーケット、農産物直売所

焼きいも北から南から - 各地の焼きいも屋さん紹介

スーパーマーケットに焼きいもを - J Aなめがたのチャレンジ

最新式焼きいもオープンの仕組み

焼きいもの美味しさ3要素

焼きいも人物列伝 - J Aなめがた、川小商店、たるたる亭沖繩

第3章 生産 サツマイモ畑から

ほっこりおいしく育ちました - 植付から - 収穫まで

サツマイモQ & A サツマイモこぼれ話

苗作り 畑の準備 植付 生育・病害虫のこと 収穫の準備 & 収穫

サツマイモ生産者 こだわりの栽培技術

茨城県J Aなめがた、鹿児島県南九州市

収穫後にワケあり

キュアリング技術でうまみ追求 長期貯蔵する豊富

季節別焼きいも品種の食味変化

第4章 栄養・サイエンス 焼きいもの健康パワー

やきいもの「甘さ」とは

サツマイモの甘み成分

ゆっくり焼いて自然の甘みを引き出す

焼きいもは太らない

健康な腸のキメテは食物繊維

若者も子どもも便秘が増えている 便秘と腸内細菌

食物繊維重要性

焼きいもはビタミンCが豊か

第5章 応用 もっと楽しむ焼きいも

焼きいも変身レシピ

おやつ編（レトルト食品でアレンジ、ご飯にも合う 離乳食にも 弁当にも）
家でも焼きいも作れます。

平成 26 年度農研機構シンポジウム
「東アジア地域におけるサツマイモ研究の新時代」
（第 6 回「日中韓サツマイモワークショップ」）

一般財団法人いも類振興会

1. 趣旨

我が国でサツマイモの人工交配による育種が開始されて以来100年となる節目に、中国、韓国、日本におけるサツマイモの現状と将来展望、最新の分子育種技術から加工利用の実需関連情報まで幅広く取り上げて各国の研究者や関係者間で情報交換する。本シンポジウムの開催により、農研機構の研究成果を紹介できるとともに、各国の最新の技術開発の知見も得られ、各国のサツマイモに関する研究や技術開発が一層活性化し、世界を東アジアからリードする研究戦略の構築や東アジア地域のさらなる発展と安定化に資する。

2. 主催

農研機構 九州沖縄農業研究センター・作物研究所

3. 協賛

国立大学法人鹿児島大学農学部、一般財団法人いも類振興会

4. 開催日時

平成 26 年 11 月 28 日（金）10:30 ~ 11 月 30 日（日）17:00

5. 開催場所

かごしま県民交流センター（大ホール）

〒892-0816 鹿児島市山下町 14 番 50 号

<http://www.kagoshima-pac.jp/en/center/access/index.html>

JR 鹿児島中央駅から市電で約 10 分「水族館口」下車徒歩 3 分

6. 各セッションの構成等

平成 26 年 11 月 28 日（金）10:30 ~ 17:00（受付・登録は 9:30 開始）

セッション1 基調講演「東アジア地域のサツマイモ - これまでの進歩と今後の展望」

セッション2 品種育成・遺伝資源

セッション3 栽培・生理、生産地情報

平成 26 年 11 月 29 日（土）9:00 ~ 17:10

セッション4 バイオテクノロジー

セッション5 ポスターセッション
セッション6 病虫害防除
セッション7 機能性・品質・加工、貯蔵・流通
総合討論

平成 26 年 11 月 30 日(日)

9:00 - 17:00 現地ワークショップ(鹿児島県内)

- 7 . 参加費：無料
- 8 . 使用言語：英語
- 9 . 定員：200 名（定員になり次第、申し込みを締め切ります）
- 10 . 参加申し込み締切：発表あり：8 月 29 日（金）、参加のみ：9 月 26 日（金）
- 11 . お問い合わせ先：Eメール：narosympo2014@ml.affrc.go.jp 電話：0986-24-4273
〒885 - 0091 宮崎県都城市横市町 6651-2
九州沖縄農業研究センター 畑作研究領域 高畑康浩
- 12 . その他
 - ・個人情報の取り扱い：申し込みによりお預かりする個人情報につきましては、本シンポジウム運営に関する事以外目的には使用致しません。
 - ・諸事情によりプログラム内容や演者が変更となる場合がございます。予めご了承ください。

消費税の軽減税率に関する検討概要（特にいも類についての課題・論点）

研究会事務局

- 1 消費税の軽減税率制度については、「社会保障と税の一体改革」の原点にたつて必要な財源を確保しつつ、関係事業者を含む国民の理解を得た上で、税率 10 % 時に導入する旨を自民党など与党税制改正大綱において決定し、同大綱に基づき検討を進めており、平成 26 年 12 月までに結論を得ることになっている。

以下にいも類で該当する品目について問題点、課題等記述する。

2 軽減税率の対象としての飲食料品の「線引き例」等について

軽減税率を導入する場合の対象品目を仮に飲食料品とする場合、飲食料品とそれ以外、また、飲食料品の中でどのような対象品目の線引きが考えられるかについて、諸外国で行われている

線引き等をわが国に当てはめた場合の「線引き例」と、その課題・論点につき整理。

軽減対象品目を以下のようにした場合。

全ての飲食料品

全ての飲食料品 - 酒
全ての飲食料品 - 酒 - 外食
全ての飲食料品 - 酒 - 外食 - 菓子類
全ての飲食料品 - 酒 - 外食 - 菓子類 - 飲料
全ての飲食料品 - 酒 - 外食 - 菓子類 - 飲料 - その他の加工食品 (= 生鮮食品)
米、みそ、しょうゆ
精米

全ての飲食料品を対象とする場合の軽減税率 1% あたり減収額

穀類 600 億円 魚介類 500 億円 肉類 500 億円 乳卵類 300 億円 野菜・海藻 700 億円
果物 300 億円 調味料油脂 300 億円 食品調理 800 億円 飲料 400 億円 菓子類 600 億円
外食 1,400 億円 酒 300 億円 合計 6,600 億円(四捨五入で 100 億円のズレがあります。)

課題・論点

用途によって食用と非食用があるものはどう扱うか。

・栽培用と食用(たねいも等): たねいもは標準税率

外食を除く場合

課題・論点

外食の定義試案 1 「すぐに食べられるように調理をした食品の提供」

定義試案 1 を当てはめた場合には、以下のような線引きとなるか

- ・惣菜 コロッケ、焼き鳥、ポテトサラダ や調理パンの販売も定義に照らして「外食にあたることになるのか」

菓子類を除く場合

菓子類の定義試案 「菓子類 一般に菓子と呼称されるもの

定義試案を当てはめた場合に、一般に菓子類とは呼称されないが、菓子類と同様の目的(間食、嗜好)で食されると考えられるもの

- ・フライドポテト(ポテトチップスは菓子類)
- ・焼きいも(スイートポテトは菓子類)

この場合、フライドポテトと焼きいもは菓子類と認定されれば標準税率となる。

~~~~~

#### 編集後記【閑話】

暑い日が続きますが、これが太陽の恵みとなり、サツマイモ、ジャガイモともに、品質が良く、豊作になることを祈るばかりです。