

東北ハイテク研究会

ニュースレター (No.34 2019.3)

(東北食農ネットワーク T-FAN)



東北食農ネットワーク” T-FAN” 第34号をお届けします。

第34号では、農林水産省 農林水産技術会議事務局 研究推進課産学連携室と当研究会が開催しました東北ハイテク研セミナー「八幡平市の農業を拓く新品種および新技術の紹介」(31/2/28、於：岩手県八幡平市、参加者51名)について報告します。

開催目的

東北ハイテク研究会では、岩手大学が育成した大豆品種‘貴まる’の普及および商品化を3年前から支援してきました。具体的には岩手県八幡平市を中心に生産者、大豆加工業者、行政が一体となって勉強会・現地見学会を重ね、商品化を実現しました。この活動をさらに発展させるため、研究機関が育成した新品種や新技術を八幡平市や近隣の関係者に紹介するとともに関連商品の試食などを行ない、農業経営者、行政と研究者が今後の農業振興について意見交換を行いました。

プログラム

テーマ「八幡平市の農業を拓く新品種および新技術の紹介」

<講演・話題提供>

- 1) ダイズ品種「貴まる」の特徴と加工品の紹介
岩手大学農学部嘱託教授 佐川 了 氏
岩手大学農学部技術室技術専門職員 武田 伸也 氏
- 2) 作業分散・規模拡大のための超省力・水稻の初冬直播き栽培
岩手大学農学部准教授 下野 裕之 氏
- 3) 東北農業研究センターのおすすめ品種 ～良食味の業務用米品種「ゆみあずさ」「ちほみのり」、豆腐加工適性の高いダイズ「シュウリュウ」、倒伏に強く香り豊かなソバ「にじゆたか」「夏吉」～

農研機構 東北農業研究センター産学連携室長 渡辺 満 氏

4) 岩手県で面積拡大中！春まきタマネギ栽培

岩手県農業研究センター県北農業研究所主査専門研究員 横田 啓 氏

5) North Line40° +8の活動

株式会社ノースライン40プラス8 代表取締役 工藤 光栄 氏

<試食及び意見交換会>

(株)ふうせつ花の「貴まる納豆および豆腐」、岩手大学の「貴まる味噌」、(株)ノースライン40プラス8の高アミロース米の雑炊、東北農研センターが開発した業務用米品種「ゆみあずさ」等を試食し意見交換・名刺交換などを行いました。

参加した皆様からは、「イネを初冬に播くの?」「業務用米でもとても美味しい」「日ごろ食べている納豆や豆腐より格段に美味しい」「味噌は色・香りもいい」「高アミロース米を雑炊に加工する取り組みは面白い」「グルテンフリーの高アミロース米のシフォンケーキはめずらしい」などの声が聞かれました。また、イネの初冬播種、東北農研が開発した新品种に取り組んでみたい意向を示された方へは、東北ハイテク研として協力支援を行うこととしました。



技術開発者の熱い思いが伝わる講演



商品開発者の苦勞と思いが伝わる試食



大豆の特質を最大限活かした豆腐と納豆



様々な味を追求した高アミロース米の雑炊