

## はじめに

ばれいしょの需要は、従前は生食用及びでん粉原料用が主体でありましたが、近年はポテトチップス、フレンチフライ等加工食品用が主体になっており、国産の加工食品用ばれいしょの振興のためには、それらの加工適性面等に関する知見の集積及び関係者によるその共有の重要性が高まっています。

このため、当協会は、加工適性に優れたばれいしょ品種の早期育成と普及を目指し、育種、生産、加工の各分野の専門家で構成する「ばれいしょ加工適性研究会」を組織、運営してきているところであります。

平成29年度においては、前年に引き続き（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、（地独）北海道立総合研究機構北見農業試験場及び長崎県農林技術開発センターにおいて育成された14系統について、加工食品メーカー7社の委員によるポテトチップ、フレンチフライ、コロッケ、サラダ及びチルドへの加工適性試験を実施しました。

また、研究会委員に加え都道府県からの関係者の参集を得て平成30年2月22～23日に北海道農業研究センター芽室研究拠点において検討会を開催し、これらの試験結果を中心とした報告・検討を行うとともに、平成30年度の試験提案が各試験研究機関からありました。

本報告書は、平成29年度の事業結果として検討会に提出・検討された資料に、検討会以降追加実施された試験結果を合わせて整理したものです。事業の推進に際しご尽力いただいた各位、及びご指導、ご協力いただいた農林水産省はじめ関係機関の各位に篤くお礼申し上げますとともに、本報告書が我が国のばれいしょ生産、加工産業振興の一助としてご活用されますれば幸甚です。

なお、当協会では、平成24年度から本試験結果等により有望な品種とされた品種について、品種登録以前に「新品種開発等用種馬鈴しょ生産」を行う事業を開始しており、29年度は「北海106号」、「北海108号」、「北海109号」、「北育22号」、「北育24号」について実施しました。

さらに、本研究会は平成26年度から、国の「実需者ニーズに対応した病害虫抵抗性で安定生産可能なバレイショ品種の育成」という研究課題に参画しており、ここで開発された馬鈴しょについて実需者側としての評価を担当しています。

平成30年 9月

公益財団法人 日本特産農作物種苗協会  
理事長 西川 孝一