

低コストで質の良い加工・業務用農産物の 安定供給技術の開発

【485（508）百万円】

対策のポイント

食の外部化に対応した国産農産物の需要確保のため、加工適性が高く低コストで適時調達が可能な加工・業務用農産物の生産技術を開発します。

（食の外部化の進展）

共働きや単身世帯の増加、高齢化の進行、生活スタイルの多様化等を背景に、食料消費支出に占める外食・惣菜・調理済食品の割合は4割を超えています。

政策目標

高品質な加工・業務用農産物を低コストで安定的に生産できる技術を開発し、食料自給率向上に貢献

<内容>

1. 輸入品に対して優位性を発揮できる高品質な加工・業務用農産物の開発
豆腐加工適性の高い大豆や、抗酸化活性の高い有色大豆、醸造適性の高い甘しょ、周年供給が可能なチップ用馬鈴しょ等新しい特性を持つ畑作物、加工用途に最適なアミロース含量を有する多収稲、スライスに適したトマト、新たな食味食感を有する野菜の開発、カット野菜・フルーツの加工後の鮮度保持技術等の開発を行います。
2. 超省力・低コスト化技術確立による生産性の飛躍的向上のための技術開発
種子の水分調節による大豆の出芽安定技術、霜害回避のコーティング種子によるてんさい直播技術、加工用甘しょ、馬鈴しょの貯蔵技術の開発、機械化一貫体系によるカット用キャベツ生産技術、トマトの多段取技術等の開発を行います。
3. 研究機関、生産者、食品産業の共同（モデルコンソーシアム）による加工・業務用農産物の利用技術の開発
新規育成品種・系統について、生産現場での高品質安定栽培技術、その生産物を利用した加工利用技術を各機関の連携により総合的に開発を行います。

<実施主体等>

実施主体 独立行政法人、都道府県、大学、民間等
実施期間 平成18年度～平成22年度

[担当課：農林水産技術会議事務局研究開発課（03-3501-0966（直））]

低コストで質の良い加工・業務用農産物の安定供給技術の開発

低コストで質の良い農産物の実需者ニーズと研究目標

野菜

- ・ハンバーガー等に利用しやすい生鮮品用トマト
- ・大玉で歩留まりが高い玉ねぎ
- ・辛味が少なく、褐変しないコールスロー、サラダ用キャベツ
- ・煮くずれしにくいキャベツ

- ・サンドイッチやハンバーガーに適したトマト品種の育成
- ・カット用途で辛味の少ない剥皮性に優れた大玉玉ねぎ育成
- ・カットキャベツに適した褐変しにくい品種の育成
- ・カット野菜の鮮度保持技術

- ・トマトの収穫期の適切な判断と多収技術の開発
- ・キャベツの機械化一貫体系による省力栽培技術の開発

大豆

- ・ロットの均一化
- ・しわ粒、裂皮が少ない
- ・固まりやすい豆腐用品種
- ・良食味・風味の機能性豆乳用品種

- ・大豆臭原因物質を除去した品種の育成
- ・豆腐加工適性の高い品種の育成(カルシウム・フィチン高含有)
- ・難裂皮性、耐倒伏性、最下着莢位置の高い機械化適性の高い品種の育成

- ・加湿種子の大量調整法の開発
- ・カルシウム・フィチンの施肥による制御法の開発
- ・シストセンチウとわい化病など複合抵抗性品種の育成

水稻

- ・冷めても硬くなりにくいリーズナブルな価格のコメ
- ・品質・食味が良く、均一
- ・ロットの均一化

- ・おにぎり用、ピラフ用等の各用途ごとの最適アミロース含量を持つ品種の育成
- ・米粉パンに適した品種の育成

- ・安定直播栽培技術の開発
- ・低コスト乾燥調製技術の開発

実需者ニーズ

輸入品に対して優位性を発揮できる高品質な加工・業務用農産物の開発

超省力低コスト化技術確立による生産性の飛躍的向上のための技術開発

加工・業務用農産物の安定生産技術の確立