



10月31日(土) 15:00～  
17:00

紀伊國屋書店札幌本店  
1階 インナーガーデン

## 第1部

# 抱ひこひ北海道米が できるまで

道総研ティータイムセミナー「午後の科学」

## 第2部

# あずきの力

～心と身体の栄養素～

参加無料・事前申込不要

研究成果パネル展も同時開催!

10月29日(木)～31日(土)

主催 地方独立行政法人 北海道立総合研究機構

後援 札幌市・札幌市教育委員会

協賛 ホクレン農業協同組合連合会、株式会社 もりもと



道総研

# 道総研ティータイムセミナー「午後の科学」



2015年10月31日(土) 15:00 ~ 17:00

参加無料

事前申込  
不要

## 第1部 おいしい北海道米ができるまで

道総研 上川農業試験場 研究部水稻グループ 研究主幹 佐藤 毅

最近「北海道のお米が、おいしくなりましたね」という声が多く聞かれるようになりました。かつては、北海道は寒冷地のためお米の栽培には不向きな土地で、明治時代は政府から稲作禁止令まで出されていました。そんな逆風の中、中山久蔵は独自の工夫で「赤毛」という品種を普及させ、その後、稲作は全道に広がります。しかし、お米余りの時代がきて、いわゆる減反政策が始まると、北海道米は「おいしくないお米」の代名詞となり、苦境に立たされます。そこで、北海道では昭和55年から「コシヒカリ」を目標に良食味米開発を進め、平成20年に「ゆめぴりか」が誕生しました。

今回のセミナーでは、これら新品種の育成とさまざまな新技術を活用した事例について、わかりやすくご紹介します。



## 第2部 あずきの力 ～心と身体の栄養素～

道総研 農業研究本部 企画調整部長 加藤 淳



豆類は古くから私たちの食生活には欠かせない食材であり、小豆や大豆、インゲン豆(菜豆)などを使った様々な調理加工品が、食卓に上っています。

小豆は国内生産量の約9割が北海道で栽培されており、十勝地方はその主産地として知られています。小豆には、疲れを取り除くビタミンB1、美しい肌を保つためにも必要なビタミンB2やB6も多く含まれており、また、老化の要因と言われる活性酸素を除去する成分、ポリフェノールが赤ワインの2倍近くも含まれています。

小豆が私たちの食生活に欠くことのできない食材として、今日まで食されてきたのは、その美味しさはもちろんのこと、健康を維持する上でも重要な役割を果たしてきたからです。日本人にとって、小豆は心と身体の栄養素と言えるのではないのでしょうか。



### 会場案内

札幌市中央区北5条西5-7 sapporo55

紀伊國屋書店札幌本店  
1階 インナーガーデン

### お問い合わせ先

地方独立行政法人  
北海道立総合研究機構(道総研) 連携推進部  
〒060-0819  
札幌市北区北19条西11丁目  
北海道総合研究プラザ

電話 011-747-2804

ファックス 011-747-0211

メール hq-entry@hro.or.jp

ホームページ <http://www.hro.or.jp>