

平成30年1月15日

報道機関各位

記者レクチャーのお知らせ

サラダやスープにピッタリな道産赤いんげん豆 『きたロツソ』新登場!

当機構が国内では初めて開発した、サラダやスープなどの洋風料理向け赤いんげん豆の新品種「十育 S3 号」がこのたび、農水省による品種登録出願公表がされ、正式な品種名が「**きたロツソ**」に決定しました。

そのお披露目を兼ねて、新品種ご紹介の記者レクチャーを行います。試食サンプルもご用意しておりますので、ぜひお越しください。

<記者レクチャー概要>

- ◎日時 平成30年1月25日（木）14：00から
- ◎場所 北海道庁 本庁舎 **地下1階 総合政策部会議室**（札幌市中央区北3条西6丁目）
- ◎発表者 道総研 十勝農業試験場 研究部 豆類グループ 研究主任 齋藤 優介
生産環境グループ 研究主幹 渡邊 祐志

<「きたロツソ」ってどんな豆? >

◎特長1：煮崩れ、色落ちしない

- ・これまでの国産赤いんげんまめ（金時豆）は、調理すると赤色が薄くなり煮くずれてしまうことがありました（図1）。
- ・「きたロツソ」は煮た後も鮮やかな赤色を保ち、煮くずれもしないのでサラダやスープなどの用途に向いています。

◎特長2：輸入豆より優れた食味と外観

- ・サラダやスープなどの料理には、これまで輸入品の赤いんげん豆が主に使用されてきましたが、品質やおいしさにバラツキがありました。
- ・「きたロツソ」は輸入品と比べて食味が優れ、調理後の外観も優れています（図2）。

<今後の展開など>

- ・食品メーカーでは「きたロツソ」を使用した缶詰やドライパックなどの製品を試作しており、「色がきれい」「風味が良い」といった声が寄せられています。
- ・道総研では「きたロツソ」の特長を生かしたレトルト製品の試作などに取り組んでいます。今後は道内食品メーカーなどと商品開発を一緒に行う予定です。

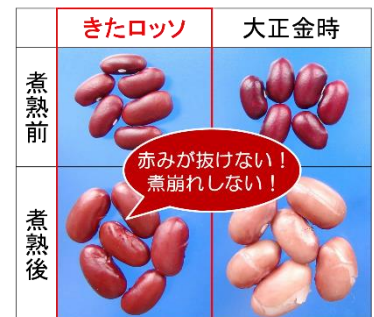


図1 大正金時との比較

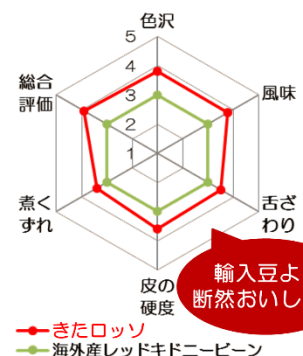


図2 輸入品との食味などの比較
(製品試作試験の結果)

詳しくはこちらへお問い合わせください。

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構（道総研）

【記者レクに関すること】本部 連携推進部 連携推進グループ（担当：松下） 電話 011-747-2804

【きたロツソに関すること】十勝農業試験場 豆類グループ（担当：齋藤、佐藤）電話 0155-62-9834

※平日 8:45～17:30 にお願ひします。土・日・祝日・年末年始はお休みです。

道産赤いんげん豆新品種「きたロツソ」 記者レク会場

日時：平成30年1月25日（木）14：00～

場所：北海道庁 本庁舎B1 総合政策部会議室
（札幌市中央区北3条西6丁目）

対応：（地独）北海道立総合研究機構
本部連携推進部
十勝農業試験場

- ・ 新品種ご紹介の記者レクチャーを実施します。
- ・ 試食サンプルもご用意しておりますので、ぜひお越しください。

【会場】北海道庁 本庁舎B1 総合政策部会議室

