



令和7年12月17日

報道機関各位

## 「食ものがたり」Web連載を再スタート

北海道は、三方を海に囲まれた広大な土地が広がり、豊かな自然に恵まれています。このため、農業、漁業、畜産業などが盛んであり、日々、新鮮で多様な食材が、豊富に生産されています。本連載（全13話）は、こうした魅力のある「北海道の食」に関する道総研の研究開発や普及活動を紹介します。

URL <https://www.hro.or.jp/hro/topics/rensai/foodstory2.html>



(公開中)

第27話：直播栽培に向くお米「えみまる」(10/21)

第28話：「ゆめいころ」に続いた夢～道総研の馬鈴しょ品種改良 (11/18)

(掲載予定)

第29話：赤いダイヤも省力化栽培の時代へ～新品種「きたいろは」への期待～ (12/23)

第30話：生産性がパワーアップ「北海地鶏Ⅲ」 (R8/2)

第31話：栽培漁業のトップランナー「ホタテガイ」 (R8/3)

第32話：北海道生まれのおいしいイチゴたち (R8/4 初)

第33話：道産ブリの食べ頃を探る (R8/4 下)

第34話：道産マイワシ高鮮度流通モデル～漁獲から流通まで～ (R8/5)

第35話：北海道から初夏の贈り物 サクランボ新品種「陽まり」 (R8/6 初)

第36話：「えぞの霞晴れ33号」 (R8/6 下)

第37話：「モリイチゴ」または「クランベリー」を予定 (R8/7)

第38話：魚を無駄なく使う「魚醤油」の製造 (R8/8)

第39話：道産樽で開くオリジナル熟成酒 (R8/9)

**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）

法人本部 企画・広報室（担当者：木村）

電話 011-747-2900 ※平日 8:45~17:30 土・日・祝日・年末年始はお休みです。