

北のごはん倶楽部



News Letter

vol. 9

SEPTEMBER 2011 平成23年9月発行



ホクレン農業協同組合連合会

●米穀事業本部 米穀部 主食課
〒060-8651 札幌市中央区北4条西1丁目
TEL:011-232-6233 FAX:011-242-0135
<http://www.hokuren.or.jp>

●北海道米販売拡大委員会
<http://www.hokkaido-kome.gr.jp>

CONTENTS	● News
	● Topics
	● 特集
	● お米レポート
	● ホクレンVoice

パッケージリニューアル／新千歳空港リニューアルオープン	1
田んぼアート	3
「ゆめぴりか」特A獲得までの道のり	4
一流シェフと食す北海道のお米 料理王国連動企画	9
ホクレン農業総合研究所 吉田慎一氏 武田貴宏氏	11

News 01

雪の“白”が基調。 「ゆめぴりか」の 新パッケージ!

全国展開を機に装いを新たにした「ゆめぴりか」。新パッケージは、北海道らしく雪景色のような白い世界に、「ゆめぴりか」の文字を堂々と縦に配置しています。そして、白い背景をよく見ると、うっすら浮かび上がる『粋』の字が…。

「『粋』の文字には、日本一のお米をつくりたいという“純粹”な生産者の想い、品質基準を満たす混じりけのない“生粋”、そして、開発者たちの長年の品種改良による“技術の粋”という意味が込められています。この3つの『粋』を背景としたお米、『ゆめぴりか』の物語を、できるだけ素直に表現しました」と、パッケージデザインを手がけたグラフィックデザイナー佐藤卓氏は語ります。

熱いメッセージが込められて、ひときわ目を引く新パッケージの「ゆめぴりか」が、全国にまもなく届けられます。

※道内は旧パッケージでの販売となります。





News 02



斬新なパッケージが目を引く北海道米コーナー。リニューアルオープンのイベントではミス北海道米が店頭でアピール。

**北海道本舗 総合土産店**

新千歳空港ターミナルビル国内線2階
営業時間7:30~20:30

ななつぼし 300g入り270円
ゆめぴりかブレンド 450g入り360円
ふっくりんこ 450g入り360円

北海道米プレミアムギフト
おぼろづき・ふっくりんこ 各2kg入り2700円
など

新千歳空港に北海道米コーナーを新設！ 手頃なお土産品として観光客にも好評です。

北 海道の玄関口として多くの観光客でにぎわう新千歳空港が、平成23年7月15日にリニューアルオープンしました。飲食店やお土産品を扱うショップも増え、観光客の注目度も高まる中、ホクレンでは北海道が誇る農産物として北海道米をアピールしていこうと、販売を積極的に展開しています。

商品を扱うのは国内線2階のショッピングワールドに店舗をおく『北海道本舗』。空港直結のJR新千歳空港駅の乗り口につながる階段脇の好立地、通路に面した一区画に北海道米コーナーを設置しました。商品は「ゆめぴりかブレンド」「ななつぼし」「ふっくりんこ」など、北海道を代表するブランド米で、1袋300～450グラム、価格は270円から。お土産に適した少量パックで提供しています。

また、店舗内には「ななつぼし」を使ったおにぎりの販売や、お好みの海鮮を選んでその場で丼として食べられるイートインコーナーを設置。さらに、高級感あるパッケージに包んだギフトセットの販売など、食べて、買ってと北海道米の魅力をタップリと堪能できます。

オープン初日から4日間は、ミス北海道米が店頭に並んで華やぎを添えました。「北海道米ってこんなに種類があったの」などと興味を持って手に取り、お土産として一人で何袋も購入されるお客様も多く、評判も上々です。

これまで北海道米にあまり馴染みのなかった道外の方にも、お土産品を通して北海道米の味に親しんでいただくことで、今後の販促につながっていけばと、期待も大きくふくらんでいます。

夏の観光スポットとしても話題に。 広大な大地に浮かび上がる 旭川の田んぼアート。

毎年、旭川市で、たいせつ農協などが地元のお米をPRするために取り組んでいる『田んぼアート』。6回目を迎える今年も、縦40メートル、横170メートルの大きな田んぼのキャンバスには、「ほしのゆめ」の緑色の稲をベースに、古代米の黄、赤、紫の4色の稲で葉色の違いを利用して、旭山動物園の人気者、ホッキョクグマ、アザラシ、丹頂鶴が描かれています。今年は東日本大震災の復興を願い、被災農家の方々へのメッセージも込めて「ひとつになろう!日本」の文字も加わりました。8月下旬頃までが見頃。田んぼの脇に建

てられた観賞用の見晴台から全景を見ることができ、ちょうど夏休みの時期に重なることから、観光スポットとしても人気です。

田んぼアート直売所(夏期営業)では原材料に「ゆめぴりか」を使って開発したジェラート「愛すご飯」(300円)も販売。お米の粒々の食感と優しい甘みが新鮮。旭川の新名物の誕生に、地元ではちょっとした話題です。JAたいせつホームページよりお取り寄せもできます。

<http://www.jataisetu.or.jp>



緑の風景の中に浮かび上がる旭山動物園の人気者たち。見晴台に登れば、絵柄の全体を見渡すことができます。

田んぼアート

旭川市東鷹栖7線18号東和農園
旭川北1.Cより車で7分



今秋、デビュー3年目!!

「ゆめぴりか」特A評価を弾みに、 本格的に全国販売がスタート!

北海道米を全国に誇れる最上級品種の美食米に——。「ゆめぴりか」はその願いのもと道内の米作関係者がタッグを組み、10年以上の歳月をかけて育ててきたお米です。2010年度産米では食味ランキングで特A(参考品種)を取得。デビュー3年目を迎える今秋は生産量も倍増が予定されています。もうすぐ新米の季節。北海道期待の高級ブランド米「ゆめぴりか」が、全国の消費者の方々に届く日もあとわずかです。



厳しい品質基準で 揺るぎない「ゆめぴりか」の味を提供する。

※「ゆめぴりか」 の品質基準

ホクレン農業総合研究所の研究データをもとにアミロース値とタンパク含有率の基準値を設定。基本はアミロース値19%以下、タンパク含有率7.4%以下。ただし、気候、作柄の状況によっては本来の食味を基準として変更する場合もあります。

他 府県に負けない、北海道が誇れる最高級の美食米を作ろう。開発当初からこうした目的を定めて研究を重ね、誕生したのが「ゆめぴりか」です。

おいしいお米の条件として重要なのが食味を左右するアミロースとタンパク質です。アミロース値が低いほど粘りが強く、また、タンパク含有率が低ければ柔らかい炊きあがりのお米になります。「ゆめぴりか」は1997年に交配を行ってから、10年以上にわたって研究をすすめ、そのおいしさを追求しました。この2つのバランスがよく、ほどよく粘りがあり、柔らかく、さらに甘みもある、炊きあがりもつややかな、これまでになかった北海道米として品種化に成功し

たお米です。

「ゆめぴりか」の大きな特徴は、生産者自らが品質基準※を設け、その数値に達しなければ「ゆめぴりか」という名称を使っては流通させないというルールがあることです。これは「ゆめぴりか」という新品種を生産するにあたり品質のばらつきをなくそうと、2009年に生産者農家が主体となって設立された「北海道米の新たなブランド形成協議会」によって定められました。北海道が誇る高級ブランド米としての地位を確立するためには、品質の維持が不可欠であるとの思いから、生産者自らが高いハードルを設けて、挑んだのが「ゆめぴりか」です。



その厳しさを象徴するのが新品種としてデビューした2009年のこと。その年は冷害にみまわれ、道内の作況指数は89という不良。「ゆめぴりか」の収穫量は1万トンでしたが、そのうち品質基準を満たしたのは約1000トンしかありませんでした。

それでも生産者の方たちの前向きな努力もあり、翌2010年は作付け面積を2倍に増やし気候にも恵まれ、収穫量は2万3000トンに。そのうち品質基準を満たした1万4000トンのお米が、道内を中心に販売されました。デビュー2年目にしてやっと、道内においては品不足は解消され、人々の食卓に届けられるようになりました。そして、道内での高級ブランド米として支持を受け、すでに6月末にはほぼ完売という予想以上の反響が得られました。

また、北海道が誇るおいしいお米の証明ともなったのが、2011年2月に(財)日本穀物検定協会が発表

した、2010年度産米の食味ランキングです。「ゆめぴりか」は作付け面積が少ないために参考品種ではありましたが、食味という基準で、最高位の特Aを獲得し、全国的にもトップクラスであることが証明されました（「ななつぼし」も、同じく特Aを獲得しました）。

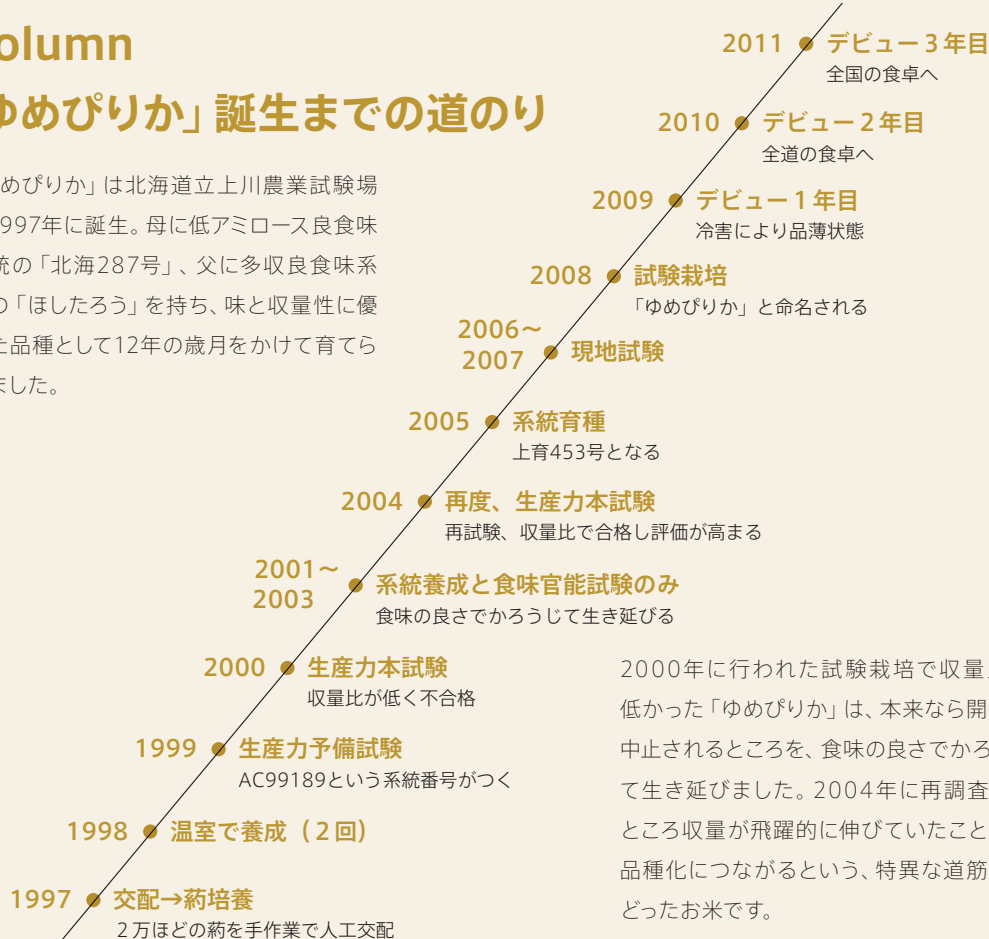
「ゆめぴりか」という名前は、「夢」とアイヌ語で美しいを意味する「ピリカ」を合わせてつくられました。北海道の人々の夢をのせて、つややかに輝く新しいお米にふさわしい名前が一般公募の中から選ばれたのです。

道内での消費者の高い支持を受け、今年の作付け面積は前年の約2倍の1万ヘクタール。収量は5万トンを見込んでいます。この秋からは北海道の米作関係者の夢をのせて、本格的に全国販売が実現する予定です。

Column

「ゆめぴりか」誕生までの道のり

「ゆめぴりか」は北海道立上川農業試験場で1997年に誕生。母に低アミロース良食味系統の「北海287号」、父に多収良食味系統の「ほしたろう」を持ち、味と収量性に優れた品種として12年の歳月をかけて育てられました。



2000年に行われた試験栽培で収量比が低かった「ゆめぴりか」は、本来なら開発が中止されるところを、食味の良さでかろうじて生き延びました。2004年に再調査したところ収量が飛躍的に伸びていたことから品種化につながるという、特異な道筋をたどったお米です。



知識と経験を結集し、 最高級と誇れるお米を。

JAたいせつ「稲穂の里」協議会
会長 相澤峰基さん

ちょうど稲の穂が育つ今年の6月末から7月初めはお天気にも恵まれて、稲は順調に育っています。昨年は1.8ヘクタールの田んぼで「ゆめぴりか」を作付けしましたが、今年は4ヘクタールと倍以上に作付け面積を広げました。

新しい品種のお米を作るときは、試験データだけでは測れないいろいろと難しい部分もあります。私たち農協組合の中で組織されている稲作農家のグループでも、仲間内で冬や春先には勉強会を行ったり、近郊の生産者の方のところまで足を運び研修を受けるなど、情報の共有に努め、協力し合いながら切磋琢磨しています。同時にこうした情報共有があっても、それぞれの土地の条件や気候によって品質の差が出てくることも考えられます。寒冷期の水管理や土壌管理など、やはり最終的にはこれまでの経験と勘が生かされます。稲作農家として個々の技術力も問われます。

「ゆめぴりか」は品質基準が厳しく、作り手にとってはせっかく作ったお米が、「ゆめぴりか」としては売れないこともある、という現実があります。しかしそれは、いいものを作れば正当な評価を受けられるということでもあります。コシヒカリと勝負できるお米ができたという思いがあるから、厳しい決めごとでもブランドを守るという気概を持って頑張っています。

「ゆめぴりか」を作り始めて3年目。今年はともに取り組む仲間も増え、育成も順調。さらに多くの人に「ゆめぴりか」を食べていただくことができると思います。



相澤さんの田んぼをたずねたのは7月中旬。
天候にも恵まれ、稲穂の生育は順調だ。



道外での認知度アップが課題。 この秋には首都圏でも PR活動を展開します。

ホクレン米穀事業本部
米穀部 主食課 湯佐友広

作 付け面積が少なかったため参考品種としてではありましたが、2010年度産「ゆめぴりか」が北海道米として初めて特Aを獲得しました。北海道を代表する高級ブランド米として「ゆめぴりか」を打ち出したわれわれにとっても、全国レベルでの客観的な評価をいただけたということであり、たいへん喜ばしいことです。同時に昨年収穫した「ゆめぴりか」が、6月末をもってほぼ終売。当初、秋までは販売できると予測しておりましたので、これはうれしい誤算でした。

今年2月の道内の消費者アンケートによりますと、道内では99%の人が「ゆめぴりか」を知っていました。しかし5月に行った東名阪のアンケートでは、最も高い東京でも18%。道外での認知度は、実質的には1割に満たないのではと考えています。

今年、「ゆめぴりか」作付け面積は前年度のほぼ倍。品質基準というハードルがありますが、気候的にも恵まれ、順調に生育している現段階での予測としては、収量もほぼ2倍の5万トンを期待しています。こうしたことを受けて、今年は本格的に道外への販売に力を入れていく計画を立てています。具体的には、テレビCMなどのマスメディアを活用したものを計

画していますが、同時にまず一人ひとりの消費者に、「ゆめぴりか」を口にさせていただき、そのおいしさを味わっていただきたい。そこで首都圏、名古屋、大阪などを中心に、対面式の試食会などを積極的に展開していくことを考えています。

北海道米の生産の特長は一元集荷によって、全道が一丸となって取り組むスタイルにあります。特に、「ゆめぴりか」は厳しい品質基準によって高い品質が守られていることを全国の方々にアピールしたいですね。今まで積み重ねてきた集大成を、ようやく全国の皆さんにも届けられます。どうぞじっくり味わってください。それが「ゆめぴりか」に携わってきたすべての人の思いです。



「北海道の最高峰のお米ができました。今年是全国の方たちにそのおいしさを味わってほしいですね」



「ゆめぴりか」ってどんなお米？

「他のお米と比べてどうかではなく、まったく新しい品種として味わってほしい」と開発者が語る「ゆめぴりか」。これまでになかった個性的な食味が自慢です。その魅力を探ってみましょう。

「ゆめぴりか」の食味の特長は？

低アミロース米でタンパクの含有率基準値も低く設定している「ゆめぴりか」は、粘りがあって柔らかいのが特長です。さらに糖類の含量が、一般に市販されている他のブランド米と比較しても高いため、

甘みをしっかりと感じられることもおいしいお米と評価される理由のひとつ。炊き上がったご飯はつややかで、おいしさをそそる見た目の良さも魅力です。

「ゆめぴりか」に相性のいいおかずは…

米の粒に厚みがあり、食べ応えのある食感と、風味が際立つ「ゆめぴりか」は、ご飯を中心に、どんなおかずが合うだろうかと考える楽しさが広がるお米です。シンプルな味付けの和食、おみそ汁と一緒に

に、また、海苔やふりかけ、納豆などと一緒に召し上がっても、ご飯のおいしさがいっそう引き立ちます。冷めてもおいしいお米なので、お弁当やおにぎりにも適しています。

おいしく炊き上げるには…

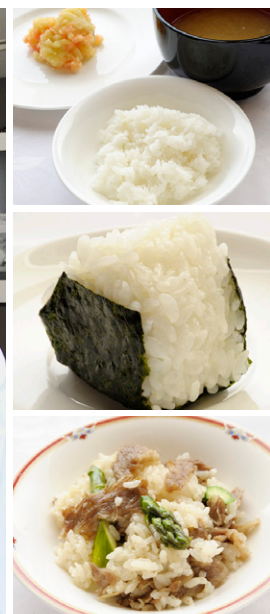
～お水加減にひと工夫～

- ① お米は手早く研いで、1～2時間お水に浸します。
- ② 浸していた水を切り、炊飯ジャーに移して新しい水を加えます。
- ③ 水加減は普通のお米よりも少なめに。炊飯ジャーのメモリに合わせてから、1合につき大さじ1杯を目安にして減らすとよいでしょう。※炊き慣れたらお好みの水加減を工夫してみましょう。
- ④ お水を入れたらすぐに炊飯ボタンを押します。
- ⑤ 炊き上がったら釜の底や側面のご飯を上面に出すようなイメージでかき混ぜます。

「ゆめぴりか」認定マーク

認定マークは、北海道米の新たなブランド形成協議会で定めた品質基準をクリアした「ゆめぴりか」だけに認められもので、精米パッケージに貼られています。北海道の形や米という文字をイメージしました。内側は、美しさを意味するアイヌ語の「ぴりか」という言葉にちなんだ美しい女性の形をデザインしたものです。





会場で菱沼さんのお米の炊き方の話に耳を傾ける参加者。試食用には北海道米を使った、ご飯、おむすび、混ぜご飯が提供されました。
6月21日・東京・港区「料理王国」Academyサロンにて

北海道米と消費者をつなぐ出会いの場を

首都圏での知名度アップと消費拡大に向けて 都内で「ゆめぴりか」の料理人向け試食会を開催

新ブランドの登場などで、首都圏でも注目度が高まりつつある北海道米。「ゆめぴりか」をはじめとした、話題の北海道米を堪能できるとあって、試食会には多くの料理人の方々が集いました。試食会で料理をご提供いただいたゲスト料理人の菱沼孝之氏、生産者の相澤峰基・裕子ご夫妻、お米マイスターの西島豊造氏のお話と、参加者の声をお届けします。

北海道米は、料理人を刺激する、可能性を持ったお米です。

今回は「ゆめぴりか」だけでなく、「ななつぼし」「ふっくりんこ」と3種類の北海道米を試食いただくため、それぞれの持つ特長をしっかりと引き立てたいと、ていねいに炊きあげました。

「ゆめぴりか」はコシヒカリに近い系統だと思えますが、粘りがあってもちりした印象です。この特長を生かすためには、水加減が大切です。一般のお米よりも少なめ、今回はお米と同量くらいの水で、少し固めに炊きあげました。ひと粒ひと粒のお米が立っていて、噛みごたえがある食感を味わっていただけたのではないのでしょうか。

北海道米は個性があって、いろいろな料理に試してみたい。そんな料理人の想像力をかきたてる、楽しいお米です。



料理人
菱沼 孝之氏

1956年生まれ。香川調理師栄養専門学校を卒業後、東京・銀座の料亭「鶴の家」などで修行。85年に東京・三田に日本料理「菱沼」をオープン、05年に六本木に移転。店には80種類以上のワインを常備し、ワインに合う日本料理を提案。



本州で勝負できる、生産者の夢をのせたお米です。

北 海道のほぼ真ん中、上川で米作りに携わっています。2年前から農業試験場の指導で作りはじめた「ゆめぴりか」は、本州で勝負できるお米のエース。北海道で米作りに関わってきた多くの人たちの期待も大きく、私どもが暮らす地に近い上川農業試験場で生まれた品種ということで、おのずと思い入れも強くなります。

私たちの期待を背負ったお米を味わっていただきたいという思いで、今回は東京に足を運びました。道内では大変評判も良く、すでに昨年収穫した「ゆめぴりか」は6月いっぱいまで完売と聞いております。今年は私どもが所属するたいせつ農協の水稲グループでも400戸ある生産者のうち、半数で「ゆめぴり

か」を作付けし、本州の方々にも味わっていただけるよう、生産量の拡大を目指しています。

まだスタートを切ったばかりの「ゆめぴりか」ですが、今回、このように味に厳しい料理のプロの方たちに興味を持って集まっていただき感謝しています。試食会への参加を縁に、もっと北海道米に親しんでいただきたいですね。



生産者
相澤 峰基・裕子ご夫妻

料理人、ごはんソムリエからも驚きと期待の声！

都 内の日本料理店で料理長をされている方から、「これまで北海道米は食べたことがなかったのですが、『ゆめぴりか』は北海道米に対する先入観をいい意味でくつがえしてくれるお米でした。甘みがしっかりとあって、何に似ているというよりも、『ゆめぴりか』そのものの味わいがあります」といった声をいただきました。

また、「丼ものなどにするのも面白そう」「やはり北海道産の素材を使ったおかずとの相性がよさそうです」と、料理へのイメージを語ってくださる人も。ごはんソムリエの方からは「北海道米は年々おいしさが増し、その動きは見逃せません。首都圏でももっと北海道のお米が流通して欲しいです」と、北海道米のこれからに期待する声も寄せられました。

★★★★★ 5ツ星お米マイスターが語る

「ゆめぴりか」が担う北海道米の未来

「ゆめぴりか」は低アミロース米でありながら、消費者の好みにあった粘りと甘みがあり、誰が食べても“これまでのお米とは違う”個性を持っています。新しいブランド米は、デビューから3年間の間が重要。ここで認知度を高め、ブランドイメージをしっかりと確立できるかが生き延びていくための大きなポイントになります。今年、来年が「ゆめぴりか」の勝負の年といっていいいでしょう。

多くの消費者の方々が「ゆめぴりか」を試食できる機会をさらに拡大してください。これまでと違うお米という印象がきっかけとなり、多くの消費者の心を動かすはずです。

また、「ゆめぴりか」が北海道米のトップブラン

ドとして定着すると、「ななつぼし」「ふっくりんこ」など、他の品種のポジションが明確になり、北海道米全体の底上げにもつながっていきます。北海道米のこれからは、私も目が離せません。



西島 豊造氏

1962年生まれ。東京・目黒区にある米屋「スズノブ」店主。生産者と消費者をつなぐパイプ役として、多くの生産地をまわり、また産地の特長を生かした地域ブランド米づくりと地域活性化にも力を注ぐ。日本米穀小売商業組合連合会が認定する五ツ星お米マイスターでもある。

2011年ホクレン農業総合研究所の取り組み

生産者・ユーザーの視点から 北海道米の未来への道筋を探る

「産地から消費者まで」をキーワードに、科学的な角度から研究、分析し、北海道の農産物を側面から支えているのが、ホクレン農業総合研究所(農総研)です。今回は現場で研究に携わる担当者にインタビューし、2011年現在の農総研での取り組みの最前線を探りました。



農業総合研究所食品研究室／
食品加工研究課

武田貴宏

吉田慎一

オール北海道として 「ゆめぴりか」の安定供給をめざす

農総研の食品研究室では、ここ数年「ゆめぴりか」の研究に力を注いできましたね。

吉田 北海道が全国に誇れる高級米として、一昨年、「ゆめぴりか」がデビューしました。そこで農総研の食品研究室では食味官能試験や理化学試験を通して、その特性やおいしさの秘密を解き明かしました。「科学的な裏付け」という付加価値をつけることで、ブランドイメージを高め、おいしいお米を消費者の方々にアピールするのも、われわれの研究における課題のひとつです。

では、「ゆめぴりか」に関する現在の研究テーマは。

吉田 今年の秋で「ゆめぴりか」はデビュー3年目を迎えます。ご存じのように「ゆめぴりか」は品質基準がとても厳しいお米です。道内の広い地域で作付け

が行われているため、どうしても品質にばらつきがでてしまいます。そこで気象や土壌環境の違いによる品質の差を縮め、理想的な産米品質に近づけられるよう、その生産技術を確立するのが現在の課題です。そこでこれまで培ってきたノウハウと蓄積データを生かして、米を作る栽培環境と食味、品質との関係性を解析。地域ごとの長所短所を見極め、長所を生かしつつ、いかに短所を改善していくか、「ゆめぴりか」の品質安定化に向けた肥培技術の確立を目指しています。

「ゆめぴりか」の知名度が高まり、多くの人に待ち望まれているなかで、北海道のどの産地で採れた「ゆめぴりか」でも確かな品質でお届けしたい。オール北海道の「ゆめぴりか」として安定供給できるよう、より生産者の側に沿った研究に注力した、新たな取り組みが始まっています。



こうした研究を行う中で、ホクレンの研究機関としての特色、強みはありますか。

吉田 研究に際しては、道立総合研究機構、北海道大学農学研究院、北海道米麦改良協会、そして生産者団体である北海道米の新たなブランド形成協議会の協力を得ています。農総研を含めた5つの団体が協力した産官学の連携体制で研究を進めていることが大きな特色です。「米の食味向上」についてオール北海道で研究体制を構築できることが、他の都府県にはない、われわれの強みだと感じています。ホクレ

ンの組織力とネットワークをベースに、確かな品質の「ゆめぴりか」を安定生産するという目標に向けて、生産者とともに歩み、消費者の要望に応じていけるよう、農総研では新たな挑戦を続けています。



外食産業を支える北海道米、その役割の強化に向けて

外食産業でも北海道米が活躍してますね。

武田 日本の食卓に欠かすことのできないお米は、家庭用だけでなく、外食産業にとっても不可欠な存在。北海道米は、収穫量の多さや独自の仕分け集荷による品質を高める取り組みにより、業務用米でも日本の食を支えています。これまでは「きらら397」の評価が高く、業務用米の主流をなしてきました。ただ、業務用米とひとことで言っても、おにぎりやお弁当などコンビニで並ぶ商品、すしや丼物などの飲食店での提供、ピラフやチャーハンといった冷凍の加工品など、その用途はさまざま。そのため、商品そのものの適性はもちろん、製造過程での扱いやすさなど、それぞれの用途によってお米に求めら

れる特性が異なります。

今後、販路の拡大を狙う上で、どんな課題があると考えていますか。

武田 業務用の各用途で、どんなお米

が求められているのか、それを知ることが第一歩だと思います。農総研では、販売や営業を担う他部署との連携でユーザーからの声を汲み取りつつ、業務用に適したお米の開発を目的とした研究に着手しています。将来的には、それぞれの要望に合ったブレンド米の開発や、道立総合研究機構との連携による新品種の開発支援が大きな目標です。

業務用米ならではの研究の苦労や工夫はありますか。

武田 これまでの研究では家庭用の炊飯器で試験を行っていましたが、業務用ではより容量の大きい炊飯器や連続炊飯ラインなどで炊飯が行われています。そのため、業務用への適性を探るためには、炊飯方法の違いがお米の炊き上がりにどのような影響を与えるのかを調べる必要があります。

研究によって、お米の特性を明らかにし、業界のさまざまな要望に対して試験データで応え、北海道米への信頼感を高めていくことも、農総研の重要な役割のひとつだと考えています。

