

農業振興普及課

五島農産物を使った農産加工品の試食会を開催しました

五島地域加工業務用産地育成協議会（平成25年6月設立）では、五島農産物を使った新商品開発や、加工用農産物の生産を行う農家の所得向上支援、五島の農産物を利用したい実需者と生産産地とのマッチングなどの活動を行っています。

3月21日、JAごとう産直市場五島がうまいで試食会を開催し意見交換をしました。試食していただいた試作品は、中玉トマト「五島ルビー」・「五島椿牛」・「五島美豚」を材料にしたミートソース・ボロネーゼソース・ビーフシチュー・ハヤシライス・カレーや「ブロッコリーペースト」を使ったスープ、県立五島海陽高校生が考案した特産品かんころ餅を活用したカンコロアラレの計7品です。

試食後の感想では「トマト味おいしい」や「肉が大きく食べ応えがある」など高評価でした。

今後、試食アンケート結果を踏まえた改良を加え、商品化に向けて取り組んでいきます。

新商品が発売されました時には、ぜひ購入して、五島の味を島内外に広めてください。



小麦新品種「長崎W2号」

「長崎W2号」は、農研機構九州沖縄農業研究センター（福岡県筑後市）と長崎県の共同研究として、ちゃんぽん麺用の小麦育成を目標に開発されました。五島では、「五島うどん」への活用も視野に入れて、試験的に栽培しています。

新品種の開発にあたり、「長崎県産小麦育成研究会」（参画機関：研究機関、生産関係者、製粉業者、製麺業者、県農林部）を組織し、生産性や食味も優れたコムギ品種「長崎W2号」が誕生しました。

小麦新品種「長崎W2号」の特徴

- (1) 既存品種「ミナミノカオリ」と比較して、出穂期は2日遅く、成熟期は同程度である。
- (2) 稈長が短く、稈質が強いことから耐倒伏性が優れる。
- (3) 穂発芽しにくい。
- (4) 穂長が長いため収量が多く、粒の外観も優れる。
- (5) 製粉歩留が高く、灰分の含量はやや低いことから、製粉性は極めて優れる。



< 鬼岳の麓に広がる「長崎W2号」 >