



登録品種の 保護期間は？

品種は育成者の出願に基づき、農林水産省により数年間の審査期間を経て登録されます。

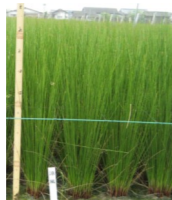
登録保護期間は、法改正によりこれまで幾度か延長されてきましたが、現在は品種登録された日から25年（果樹や樹木等は30年）とされています。

ただし、登録前であっても官報で出願が公表された後は、いわゆる仮保護制度と呼ばれる補償金支払請求権が生じるため、育成者の了解なしに自由に生産・譲渡（販売を含む）を行うことはできません。

ラボから新技術

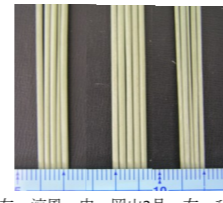
特集 くまもと農業の魅力を発信できる新品種

その3



いぐさ(涼風)

— 枯れにくく、生産性の高い品種 —



左：涼風 中：岡山3号 右：ひのみどり

(1) いぐさ生産の現状

いぐさ（畳表）の生産量は、皆さんご存知のとおり、熊本県が全国1位！全国シェアの9割以上を誇っています。

近年では、中国を中心とした外国産の安価ないぐさにシェアを奪われ、生産農家は減少傾向にありましたが、「自然素材であること」や「畳の機能性」（空気浄化、保温・断熱性、湿度調節、弾力性、吸音性）が見直される中、更なる品質向上と高級化を目指し、国産いぐさの生産振興を図っています。

(2) 現在、生産されている品種

現在、生産されているいぐさの品種として「ひのみどり」や「夕風（ゆうなぎ）」があります。

それらの品種は、高品質の畳表が生産できる反面、苗床や本田で枯れやすく畳表の製織りに時間を要するという欠点があります。

(3) いぐさの新品種「涼風」

これまでのいぐさ品種の欠点をカバーして、今回、い業研究所（育種・栽培研究室）が育成したのが「涼風」です。

（平成25年10月8日出願公表）

「涼風」という名前は、蒸し暑い夏を難なく乗り切るよう、また、厳しい逆境をさらりと過ごせるようお願いを込めて付けられています。

涼風は、枯れにくいいため補植の手間がかからず、また、収量が多く、茎が細すぎないため生産性の高い（多くの畳表を生産することができる）品種であり、農家の労働時間削減と収益アップが見込まれます。

い業研究所
育種・栽培研究室
ふしみず
伏水研究参事



技術の詳細はコチラへ < H25農業の新しい技術 >

<http://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/78015.pdf>

涼風の畳表

農研NOW

秋号
平成25年10月

目次

- トピック P.1
- ラボから新技術 P.2
- 特集：くまもと農業の魅力
発信できる新品種
- 白ニガウリ
- 褐毛和種 P.3
- いぐさ P.4
- 豆知識



ぼろたん

みのりの秋

暑かった夏が過ぎ、だんだん秋めいてくる中、みなさんいかがお過ごしでしょうか。

今年の夏は記録的な猛暑となり、地域によっては豪雨や竜巻など、近年の異常気象を物語っているようでした。

さて、10月に入り「みのりの秋」を迎えたことで、店頭には、新米・クリ・柿など美味しい農産物が並び、秋の味覚を堪能されていることと思います。

当農業研究センターとしても、生産者の方々にさらに多くの実りがもたされるよう、新たな品種や技術開発など試験研究に努めてまいります。



< 表紙写真 >

「ぼろたん」は、外側の堅い鬼皮にキズをつけて、オーブントースター等で加熱すると、簡単にぼろっと皮から実が落ちて渋皮までむける画期的なニホンクリです。ぜひ一度ご賞味ください。

九州大学との連携

— 学術研究交流協議会を開催 —

九州大学大学院農学研究院と県農林水産部は、共同研究や研究者の相互派遣などを目的として、平成25年2月に学術研究交流協定を結びました。

その交流の一環として、9月20日に農業研究センターにおいて、第1回目の学術研究交流協議会を開催しました。

当日は、九州大学の教授らにセンターの施設・ほ場を案内した後、今後の交流計画について全体会議を行いました。

また、九州大学の吉村教授に研究発表を頂き、最後に教授らと当センター研究員と部門別に交流の場を設け、活発な情報交換を行いました。

10月からは、農産園芸研究所の研究員1名が、生物資源環境科学府博士後期課程に入学、また、同研究所の研究員1名を資源生物科学部門作物学研究室へ派遣して共同研究を行うなど、様々な交流の取り組みを進めています。



〒861-1113
熊本県合志市栄3801
tel 096-248-6411
fax 096-248-7039
www.pref.kumamoto.jp/site/493
noukenkikaku@pref.kumamoto.lg.jp

本紙の内容に関するお問い合わせは、
企画調整部 情報課
までご連絡ください

管理部
総務課
経理課
096-248-6412

企画調整部
企画課
情報課
096-248-6423

農産園芸研究所
作物研究室
矢部試験地
バイオ育種研究室
花き研究室
野菜研究室
096-248-6444
生産環境研究所
環境保全研究室
土壌肥料研究室
施設経営研究室
病害虫研究室
096-248-6447

畜産研究所
大家畜研究室
中小家畜研究室
生産基礎技術研究室
飼料研究室
096-248-6433
茶業研究所
096-282-6851
い業研究所
育種・栽培研究室
加工機能性研究室
野菜栽培研究室
0965-52-0372

草地畜産研究所
0967-32-1231
果樹研究所
常緑果樹研究室
落葉果樹研究室
病虫化学研究室
0964-32-1723
高原農業研究所
0967-22-1212
球磨農業研究所
0966-45-0470
天草農業研究所
0969-22-4224

“くまもとのあか赤”

とは・・・

今もなお噴煙を上げる阿蘇の火口に、火振り神事や大文字焼き、不知火など火まつわる伝承が数多く残る「くまもと」は、古来より「火の国」と呼ばれてきました。

この「火の国くまもと」では、豊かな自然とその地形や気候を生かして、真っ赤なトマトやスイカ、あか牛、真鯛やくるまえびなど、多くの農林水産物が栽培されています。

これらの農林水産物に共通する「赤」を熊本のブランドイメージカラーとして、全国の消費者に強く熊本産品の良さを訴え、消費者に選ばれる熊本の農林水産物となるよう、「くまもとの赤」プロジェクトを展開しています。



ラボから新技術

特集 くまもと農業の魅力を発信できる新品种

その1



熊本VB04

ー収量・品質に優れる県オリジナルの健康野菜ー



(1) ニガウリの正式名称は？

ニガウリの正式名称は「ツルレイシ」といい、沖縄ではゴーヤと呼ばれ、沖縄料理のブームにのって、多くの方に食べられるようになりました。

苦みが特徴で、ビタミンCを多く含み、夏バテ防止に効果があることが知られています。

また、日よけのためのグリーンカーテンとしても、あちこちで大活躍しています。

(2) 白いニガウリ

ニガウリは緑色だけでなく、**白いニガウリ**があるのをご存知ですか？

現在、流通しているニガウリの大半は、**緑ニガウリ**で、「白ニガウリ」はほんの一部でしか生産されていないのが現状です。ある一定の需要はあるものの、国内には産地がありません。また、市販の白ニガウリは、緑ニガウリに比べて収量が少ないのが難点でした。

(3) 県オリジナルの新品种

今回、育成したのが、県オリジナルの白ニガウリ「**熊本VB04**」です。(平成25年2月出願公表)

この白ニガウリは、緑ニガウリとほぼ同等の収量があり、一般的な白ニガウリよりやや細長い紡錘形をしています。

この白ニガウリを開発したのが、**農産園芸研究所(野菜研究室)**です。

白ニガウリは、緑ニガウリ生産者の品種選択枝の拡がりや、新たにニガウリを作付けされる方への品種としての作付けが期待されています。

農産園芸研究所
野菜研究室
すぎやま
梶山研究主任



技術の詳細はコチラへ <H25農業の新しい技術>
<http://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/77997.pdf>

イベント情報(10~12月)

詳しくは、各研究所にお問い合わせください。

- 茶業研究所 茶業部門研究成果発表会(12月上旬)
- 球磨農業研究所 研究成果発表会(球磨地域農業活性化セミナー)(11月20日)
- 農産園芸研究所 球磨地方クリ冬期せん定研修会(12月中旬)
- 果樹研究所 果物セミナー(尚綱大学収穫体験)(11月7日)
- 農産園芸研究所 県育成イチゴ:ひのしづく(12月5日)
- 農産園芸研究所 果物セミナー(尚綱大学収穫体験)(11月7日)
- 農産園芸研究所 くまもと農業アカデミー「カンキツ」不知火の長期貯蔵(11月13日)

ラボから新技術

特集 くまもと農業の魅力を発信できる新品种

その2



隆光重

ー生産性・肉質ともに優れる「あか牛」の種雄牛ー



(1) 「あか牛」ってどんな牛？

あか牛(褐毛和種)には、熊本生まれの「熊本系」と、高知生まれの「高知系」の2種類があります。

これらは同じ「褐毛和種」ですが、外見が多少異なり、熊本系は鼻や角が白いのに対し、高知系は黒く、また、熊本系の方が体格が一回り大きいという違いがあります。



<熊本系>



<高知系>

あか牛は、耐暑性・耐寒性に優れ、おとなしい性格で、飼育しやすいという特徴があります。そのため、阿蘇の草原では、豊富な草資源を利用して放牧が盛んに行われ、のびのびと過ごすあか牛の姿を見ることができます。



(2) あか牛肉について

あか牛の肉は、アミノ酸の多い赤身が多く、脂肪が適度であるため、おいしくてヘルシーな牛肉です。

現在、畜産研究所(合志市)と草地畜産研究所(阿蘇市)では、あか牛の肉質を科学的に分析し、「ヘルシーなおいしさ」を数値化する研究を、東海大学及び県立大学と協力して行っています。(H25~27)

(3) 「隆光重」の選抜

畜産研究所(生産基礎技術研究室)では、農家の所得向上(牛肉の生産性・品質向上)を目的に、あか牛の育種・改良を進めています。

そして、今回、種雄牛として選抜されたのが「**隆光重**」です。隆光重の特徴は、脂肪交雑はもちろん、枝肉重量、ロース芯面積も期待できる質量兼備の種雄牛です。

今後、凍結精液が農家へ安定的に供給され、くまもとあか牛のブランド確立の一助となることが期待されています。

畜産研究所 生産基礎技術研究室

ちうち
地内研究参事



(現)球磨地域振興局 農業普及・振興課

技術の詳細はコチラへ <H25農業の新しい技術>
<http://www.pref.kumamoto.jp/uploaded/attachment/78005.pdf>

“くまもとのあか赤”

ー全国の位置づけー

- ・スイカ 全国1位
- ・トマト 全国1位
- ・イチゴ 全国3位
- ・ナス 全国2位
- ・かんしょ 全国5位
- ・あか牛(褐毛和種) 全国1位
- ・天草大王 地鶏出荷羽数 全国8位
- ・馬肉 全国1位