

(別紙1)

試食会のメニューと主な食材(右欄の丸付き数字は表の下に示した研究機関)

赤ワイン、白ワイン	
・ブドウ「甲斐ノワール」:赤ワイン用。色が濃く、風味のバランスの良いワインができる。	
・ブドウ「サンセミヨン」:白ワイン用。香りが良く、ボディ(こく)のあるワインができる。	
1. ゆっくりコンフィにしたクッキングトマト“にたきこま”とキャビアを飾った茄子のムースの取り合わせ	
・トマト「にたきこま」:加熱調理でおいしくなる。機能性成分リコペンを多く含む。	
2. 猪肉のテリーヌ 花梨のコンポート添え	
・イノシシ肉:中山間地の村おこしの一つとして、夏期に捕獲したイノシシを有効利用する試みがなされている。	
・マルメロ:遺伝資源として保有している「Doue」または「Vitory」を使用。(料理で言われる花梨はマルメロであることが多い。)	
3. ポテト“インカのみぎめ”とポロ葱のクリームスープ“貴婦人風”	
・ジャガイモ「インカのみぎめ」:抗酸化活性があるゼアキサンチンを多く含み、肉色が濃い黄色。	
・タマネギ「トヨヒラ」:サラダ用で、肉質が柔らかくて辛みが少ない。	
4. 栗の実と地茸で包んだ平目のオーブン焼き 白ワインのクリームソース	
・クリ「筑波」:我が国で最も広く栽培される。果肉は淡黄色、粉質で甘味が多く、香りもある。品質は極めて優良。	
・キノコ「シイタケ」:シイタケ特有の機能性成分エリタデニンを高含有する品種。	
・キノコ「ウスヒラタケ」:収穫直前に短時間の紫外線照射を行い、効率的にビタミンDの含量を高めたもの。	
・キノコ「ハタケシメジ」:ホンシメジに劣らず美味しく、しゃきしゃきした歯ごたえ。味は淡泊で、さまざまな料理に合う。血圧上昇に関わるアンジオテンシン変換酵素の活性を阻害する作用がある。	
・キノコ「ヤマブシタケ」:普通のキノコのような傘を作らず白い球状。中国では古くから薬用とされ、ヘリセノンという神経細胞の生長因子の生合成を促進する効果がある物質を含む。味は淡泊で、お吸い物、すき焼き、炒め物などに向く。	
・タマネギ:前出。	
・ヒラメ:東北5県で年間500万尾を超えるヒラメの稚魚を放流。ヒラメの漁獲の約2割が放流魚。	
5. 小玉すいかと赤米酒のグラニテ	
・小玉すいか:「品種を問わない新技術」で食感を損なわずに種なし(しいな)にしたスイカ。	
・赤米酒:近年育成した赤米で醸造された酒。銘柄検討中。	
6. 黒毛和牛のボワレ エルスター大豆の湯葉で巻いた冬野菜と共に	
・黒毛和牛:国産飼料として期待される稲発酵粗飼料で肥育した「黒毛和種」の牛肉。	
・大豆「エルスター」:リボキシゲナーゼ酵素欠失で青臭みが少ない。飲みやすい豆乳ができる。	
・耐暑性インゲン「ハイブシ」:南西諸島などで夏季に栽培できるインゲンとして普及が期待される。“はいぶし”とは方言で“南の星”という意味。	
7. さつまいも“べにまさり”と胡麻のシブースト	
・サツマイモ「べにまさり」:肉色の黄色が濃く、肉質はやや粘質で、食味が優れる。	
・ゴマ「ごまぞう」:在来種と比べて、リグナン類のセサミンが約2倍、セサモリンが約1.5倍含まれる。	
8. ホエーヨーグルトのムースで包んだメロンと苺の氷菓をジャスミン風味のハーブミルクに浮かべて お米のクランチと共に	
・ホエードリンクヨーグルト:新技術で、チーズ製造の副産物ホエーから、飲み口の爽やかなドリンクヨーグルトを製造。	
・メロン「久愛交1号」:アールス系メロンで、外観や食味が良好。病害虫に強く、農薬の使用量を大幅に削減できる。	
・イチゴ「さちのか」:甘みと程良い酸味が調和し、ジューシーで肉質は緻密。食味は極良。	
・ハーブミルク:乳牛の飼料にハーブを加え、ハーブの成分が含まれた牛乳。乳臭さが薄れ、さわやかな風味。ハーブの抗酸化成分も牛乳に含まれる。	
・米:使用品種を検討中。	
9. 紅茶「べにふうき」	
・チャ「べにふうき」:紅茶・半発酵茶用品種。本格的な国産紅茶を造れる。なお、緑茶にすると抗アレルギー成分のメチル化カテキンを多く含む高機能性の茶となる。	
10. おやき風パン、青大豆入り リュスティック、プチパン	
・小麦「ミナミノカオリ」:暖地・温暖地向けで、製パン適性が高く、醤油醸造にも向く。	
・小麦「ゆきちから」:東北地域向けで、パンと中華麺両方に適する。生地がべとつかずパンを製造しやすい。	
・小麦「キタノカオリ」:北海道向けの秋まき品種で、パンと中華麺両方に適する。粉は黄色味が強い。	
・米:おやき風パンに用いる。使用品種を検討中。	
・大豆「キヨミドリ」:種皮も中身も緑色。豆腐加工適性が高く、枝豆としても食味良好。	
・研究所の手作りバター:国産粗飼料を主に与えた牛の乳から製造したもの。	

注)研究機関: 農業・生物系特定産業技術研究機構、森林総合研究所、水産総合研究センター、国際農林水産業研究センター、  
〔山梨県果樹試験場(農林水産省ぶどう育種指定試験地) 三重県科学技術振興センター、長野県林業総合センター〕