

ブース番号	1	分類	高校
出展者名	北海道旭川農業高等学校		
キャッチフレーズ	食品廃棄物を活用した飼料費削減に関する研究		
■事業内容	<p>●研究の動機</p> <ul style="list-style-type: none"> 令和2年度から旭川市内麺株式会社の鍋ラーメン用乾麺を無償提供していただき、肥育豚で乾麺割合を75%まで高めた自家混合飼料を給与しても十分飼料として利用が可能であることを確認した。 令和3年度、食品科学科から枝肉の脂肪が固く粘りが強いとの報告を受けた。 令和4年度、肥育試験を継続するとともに、脂肪の固さや粘りが生じる原因を調査した。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>●研究結果</p> <p>1. 令和4年度 肉豚肥育試験</p> <ul style="list-style-type: none"> 肥育豚用に粉碎乾麺割合を75%と新たに80%に調整した混合飼料を製造。 肥育試験を終えた枝肉成績は、いずれも「上」となったほか、脂肪着色も生じず、十分、飼料として利用できることが分かった。 枝肉を見学した際、「脂質も『極上』になると固さが増す。精肉では最高の食味につながるが、加工では『しづらさ』につながる。」とのご助言もいただいた。 豚肉100gに含まれる遊離アミノ酸含量は、旨味成分であるグルタミン酸をはじめ、遊離グルタミンを除くすべての項目で一般的な豚肉より高い数値を示しました。また、脂肪酸含量は、肉のおいしさの指標とされるリノール酸、リノレン酸共に3倍近い数値を示しました。リノール酸、リノレン酸は飼料由来の植物性脂肪酸であることから、小麦粉を原料とする乾麺にこれらの脂肪酸が多く含まれていることが分かった。 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> 農業関連企業（飼料粉碎機取扱業者等）、農業者 等 		
連絡先住所	●〒079-8431 旭川市永山町14丁目153番地		
電話、E-メール	●Tel：0166-48-2887	●E-mail：n.oonuma@hokkaido-c.ed.jp	
Fax、URL	●Fax：0166-48-1360	●URL：http://www.kyokuno.hokkaido-c.ed.jp/	

ブース番号	2	分類	高校
出展者名	北海道静内農業高等学校		
キャッチフレーズ	守りたい地球のミライ ～緑の食料システム戦略に基づいた栽培検証～		
■事業内容	<p>バイオ炭を活用したミニトマト・デルフィニウム栽培</p> <p>○栽培をとおして期待される効果</p> <ul style="list-style-type: none"> ・カーボンニュートラルで持続可能な農業の実現 ・連作土壌の土質改善 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>○栽培試験について</p> <ul style="list-style-type: none"> ・バイオ炭試験区は、下川炭素を20%土壌施用。 ・緑肥試験区の設置と効果の検証 <p>○環境モニタリング装置の活用</p> <ul style="list-style-type: none"> ・クラウド型モニタリングシステム「ファーモ」を活用して気温、地温、CO2、湿度を24時間スマホで観察。 ・データロガー製品「おんどとり」を活用した、気温や地温のデータを収集、分析。 		
■連携・マッチング	農業関連企業、農業者、農業団体、自治体		
連絡先住所	<p>●〒056-0144 北海道日高郡新ひだか町静内田原797</p>		
電話、E-メール	●Tel : 0146-46-2101	●E-mail : maemichi.keita@hokkaido-c.ed.jp	
Fax、URL	●Fax : 0146-46-2151	●URL : http://www.shizunainougyou.hokkaido-c.ed.jp/index.php?page_id=0&pcviewer_flag=1&nc_session=v4tmg5n1fmrpu8kg0cmtb3mse3	

ブース番号	3	分類	野菜・小果樹
出展者名	ベジョー・ジャパン株式会社		
キャッチフレーズ	にんじん、たまねぎ、アスパラガス、キャベツ等のアブラナ科作物等北海道農業において重要な作物の品種改良、研究開発を精力的に進めています。		
■事業内容	<p>○加工向け野菜の展開</p> <ul style="list-style-type: none"> ・近年加工向け野菜が増加 ・加工向け野菜では収量性や機械収穫適性が重要 ・大規模畑作地のヨーロッパで開発された品種から日本向けのものを選定販売 <p>○気象変動に強い野菜の導入</p> <ul style="list-style-type: none"> ・近年の異常気象で野菜の生産が不安定 ・日本で開発された既存品種では気象変動への適応に限界 ・気象条件の異なる海外の品種を導入・改良し異常気象でも安定した収量が得られる野菜を模索 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>○収穫・加工に適したにんじん「カーソン」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・極多収で在圃性が良く、収穫後半になっても割れにくい ・短根で機械収穫時に折れにくい <p>○耐寒性に優れ良食味のポーレコール「ウィンターポー」</p> <ul style="list-style-type: none"> ・ケールの中では青臭さが少なくおいしく食べられる ・寒さに強く、氷点下に下がっても枯れにくい ・寒さにあたるとう糖度が増加、最大20%以上になる場合も 		
■連携・マッチング	農業関連企業、農業団体、農業者		
連絡先住所	<p>●〒004-0015 札幌市厚別区下野幌テクノパーク1-1-10 札幌市エレクトロニクスセンター2階</p>		
電話、E-メール	●Tel : 011-776-6834	●E-mail : m.takahama@bejo.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-776-6835	●URL : http://www.bejo.jp	

ブース番号	4	分類	野菜・小果樹
出展者名	赤ビート研究会		
キャッチフレーズ	○赤ビートの消費拡大 ○北海道での赤ビート特産化		
■事業内容	○赤ビートを使った商品開発、加工方法・レシピ考案 <ul style="list-style-type: none"> ・赤ビート特有の土臭さを低減した商品の開発 ・世代や目的に応じた商品開発 ・家庭向けの赤ビート料理の考案、紹介 ○赤ビートの普及活動 <ul style="list-style-type: none"> ・イベント開催 ・赤ビートの知名度向上を目的に歌・ダンスを制作、Youtubeで公開 ・赤ビートのキャラクター制作、グッズ・ラインスタンプを作成 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	○赤ビートを使用した商品開発 赤ビートを認知度、消費量を上げるため、様々な商品を開発中です。 <ul style="list-style-type: none"> ・臭みを低減し飲みやすく仕上げた赤ビートジュース ・赤ビートと相性の良い果実と合わせたぶどうと赤ビート、アロニアと赤ビートのジュース ・赤ビートに馴染みを持ってもらうためジェラートに加工（ミルク・桃・とうもろこしの3種） ・赤ビートの醤油漬け、クッキーやチョコレートをを使ったお菓子の商品化を検討 ○赤ビートの普及活動 制作した赤ビートのキャラクターを活用し、様々な場所で普及活動を行っています。 <ul style="list-style-type: none"> ・厚田道の駅にて赤ビートフェアを開催（展示、ジェラート販売、レシピ・ステッカー配布、歌紹介） ・大学祭を活用してのジェラート販売、歌の発表 ・子ども食堂にて、児童に向け赤ビート料理の提供、歌紹介 ・大学の赤ビートサークルとタイアップし札幌地下歩行空間（チカホ）にてイベント開催を予定 		
■連携・マッチング	食品関連、商品開発関連		
連絡先住所	●〒007-0894 札幌市東区中沼西4条2丁目1-15 札幌保健医療大学		
電話、E-メール	●Tel : 011-788-6804	●E-mail : hokkaido.akabeet@gmail.com	
Fax、URL	●Fax : 011-788-6805	●URL : https://r.goope.jp/akabeet/	

ブース番号	5	分類	野菜・小果樹
出展者名	北海道アロニア研究会		
キャッチフレーズ	アロニアは、アントシアニンを大変多く含有し、スーパーフーズといわれる。他に機能性成分も多く含有し、メディカルフーズといわれる。苦みを先に感じるので、食品・化粧品等、加工食品に利用され、注目されている小果樹です。		
■事業内容	アロニアの栽培者、加工・販売者、研究者が連携し、アロニアの振興を図っている。		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・果実の成分が大変優れている。 ・小果樹で、自家受粉で果実が出き、栽培しやすい。 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・食品の加工・製造業者 ・小果樹の栽培を検討している方。 		
連絡先住所	●〒063-0001 札幌市西区山の手1条5-5-6		
電話、E-メール	●Tel : 011-631-6500	●E-mail : tk1012_hayashi@ninus.ocn.ne.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-631-6500	●URL :	

ブース番号	6	分類	大学
出展者名	北見工業大学		
キャッチフレーズ	<input type="checkbox"/> 冬季限定・寒締めほうれんそうを効率よく人工栽培 <input type="checkbox"/> 寒冷地向け植物工場の収益性をよりUP！		
■事業内容	<input type="checkbox"/> 寒冷地向け植物工場において「寒締めほうれんそう」を栽培 <ul style="list-style-type: none"> ・通常品と比較し糖度や栄養素が上昇した「寒締めほうれんそう」を人工的に栽培 ・露地栽培では1ヶ月ほど低温に曝す必要があるが、人工栽培だと1週間で寒締め化 <input type="checkbox"/> 断続冷却による寒締めほうれんそうの低コスト生産 <ul style="list-style-type: none"> ・寒締め加工は植物を常に低温に保つ必要があるが、本手法では断続的に冷却 ・従来の低温栽培に必要な電力の4%で同等品が栽培可能 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<input type="checkbox"/> 断続冷却による寒締めほうれんそうの人工栽培 <ul style="list-style-type: none"> ・植物工場システムにおいて、断続的な低温ストレスの付与による省エネルギー・低コストでのほうれんそうの高付加価値化が可能になりました。 ・従来手法では常に室内または水温を低温に保つ必要がありましたが、パルスの水温を変化させることで同等の効果をられました。 		
■連携・マッチング	農業関連企業，農業団体，農業者，自治体，エネルギー関連企業		
連絡先住所	●〒090-8507 北見市公園町165番地		
電話、E-メール	●Tel : 0157-26-9153	●E-mail : kenkyu10@desk.kitami-it.ac.jp	
Fax、URL	●Fax : 0157-26-9155	●URL : https://www.kitami-it.ac.jp/	

ブース番号	7	分類	大学
出展者名	国立大学法人 北海道大学ロバスト農林水産工学国際連携研究教育拠点		
キャッチフレーズ	○ 和牛は日本の宝です！我々が開発した牛のがん検診法を駆使して、牛のがんによる生産被害から農家さんを守ります！		
■事業内容	<p>1. 現在、牛のがんが急増しています。</p> <p>2. 発症牛の牛肉は廃棄となることから全国の農家にとって大きな経済損失の原因となっています。</p> <p>3. 北海道大学は、世界に先駆けて早期発症診断が可能な牛のがん検診の開発に成功しました。</p>		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>○ 開発した本法は、牛のがんの発症予測に特化した唯一の疾病診断法です。</p> <p>○ 牛のがんを引き起こすウイルス(牛伝染性リンパ腫ウイルス：BLV)は、感染細胞のゲノムDNAに組み込まれ持続的に感染します。ウイルスが挿入されるゲノム位置はランダムで、感染細胞によって異なります。がんを発症する牛では特定のウイルス感染細胞が異常増殖しているため、特定のプロウイルス挿入部位の占める割合が上昇し、感染細胞の均一性(クローナリティ)が高くなります。 ○ 北海道大学は、牛のがんを起すウイルスの挿入部位の増幅技術 (RAISING) を開発し '早期発症診断が可能な牛のがん検診' を可能にしました。 ○ この方法によって、全廃棄になるがんを発症する牛の早期摘発が可能となり、優先淘汰によって農場における畜産被害の軽減並びに生産性の向上に貢献することが期待されます。</p>		
■連携・マッチング	畜産関係者(食品会社、都道府県農業畜産関係者、家畜保健衛生所・食肉衛生検査所)、動物医薬品企業、農林水産省		
連絡先住所	●〒060-8628 札幌市北区北13条西8丁目		
電話、E-メール	●Tel : 011-706-6741	●E-mail : info_robust@eng.hokudai.ac.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-706-7589	●URL : https://robust.eng.hokudai.ac.jp/	


ブース番号	8	分類	支援機関
出展者名	旭川食品産業支援センター		
キャッチフレーズ	人間でもペットでも！旭川での食の相談は当センターにお任せください！		
■事業内容	<p>【旭川食品産業支援センターの主要事業】</p> <ul style="list-style-type: none"> 旭川地域の食品加工の窓口として、技術相談や開発などを総合的に支援。 地元食材を活用した付加価値の高い商品開発の支援。 商品開発や衛生管理などの各種セミナー実施による情報提供。 <p>【商品開発支援による成果事例】 ←</p> <ul style="list-style-type: none"> 北海道産食材にこだわったペットフード開発。 原材料は生産者から直接仕入れが可能。 生産者の悩みをサポート。廃棄ロス削減、規格外野菜を使用。 長期保存が可能なレトルト加工により、防災備蓄用としても利用可能な容器の提供。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>北海道産食材のみを使用した無添加ドッグフード「糶とブラン」 ～いつものご飯に愛情をトッピング～</p> <ul style="list-style-type: none"> こだわりの道産食材で製品化するため、自社のノウハウと酪農学園大学との共同開発により完成。 味付けや保存料、添加物を一切使用せず、安心安全なヒューマングレード。 冬期間でも、雪の下人参といった道産野菜の仕入れが可能。 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> 自治体、大学、研究機関。 エゾシカのハンターおよびエゾシカ取扱事業者。 		
連絡先住所	<p>●〒078-8801 旭川市緑が丘東1条3丁目1番6号 旭川リサーチセンター内</p>		
電話、E-メール	●Tel : 0166-68-2824	●E-mail : fosup@arc-net.or.jp	
Fax、URL	●Fax : 0166-68-2828	●URL : http://www.arc-net.or.jp/fosup/	

ブース番号	9	分類	食品
出展者名	日本甜菜製糖株式会社		
キャッチフレーズ	北海道の大地で育った甜菜（ビート）を使用し、北海道の自社工場で製造した砂糖やオリゴ糖と、十勝清水のエゾヤマ桜のサクランボを分離源とする野生酵母の とかち野酵母（乾燥酵母）を紹介します。		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・大正8年（1919年）甜菜糖業を立ち上げ今年で103年 ・砂糖を通じて、日本の食文化を考える。 ・企業理念「開拓者精神を貫き、社会に貢献しよう」の社是の下、持続可能な企業づくり ・「てん菜糖業」から「てん菜産業」への転換 ・当社のオリゴ糖シロップと当社原料を使用したオリゴ糖シロップを紹介 ・オリゴ糖ととかち野酵母を使用した一口サイズの菓子パンを3つ入れたアソートパンを用意。2日間で100人にプレゼントします。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・新商品の北海道まるやかてんさい糖は糖蜜を煮詰めて製造したビート含蜜糖で、角のない優しい甘さが特徴です。 ・北海道どさんこオリゴ糖は甜菜糖蜜を原料としたフラクトオリゴ糖を含むシロップで、香ばしい味とスッパリした甘さが特徴。コーヒーやヨーグルト、パンケーキとの相性も抜群。煮物などに少量入れるとコクがアップします。JAPAN FOOD SELECTION2023.07にてグランプリを受賞しております。 ・「とかち野酵母」は北海道清水町のエゾヤマ桜のサクランボを分離源とした乾燥酵母で、使用したパンはイースト臭が少なく、穏やかな発酵で素材の特徴を活かせる野生酵母です。 		
■連携・マッチング	企業、大学		
連絡先住所	●〒108-0073 東京都港区三田三丁目12番14号		
電話、E-メール	●Tel： 03-6414-5532	●E-mail： satousi@nitten.co.jp	
Fax、URL	●Fax： 03-5427-0765	●URL： https://www.nitten.co.jp/	

ブース番号	10	分類	研究機関等
出展者名	道総研食品加工研究センター		
キャッチフレーズ	道産ミズナラ材によるワインへの特徴的な香り付け		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・ワインへの特徴的な香り付けに向けて、道産ミズナラ材を浸漬したワインの香り成分を分析しました。 ・欧米産のホワイトオーク材との違いと樽材のトースト（焼成）処理の影響を明らかにしました。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・道産ミズナラ材の樽でワインを熟成することにより、欧米産オーク材の樽で熟成したワインとは異なる香りを付与できることが示唆されました。 ・トースト処理の度合いによってワインに移行する香り成分の量が異なり、香り成分の種類によりワインへの移行性に違いがあることも見出しました。 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・ワイナリー等酒類製造企業 ・道産ミズナラ材の利活用について検討している各種団体等 		
連絡先住所	<p>●〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4</p>		
電話、E-メール	●Tel：011-387-4116	●E-mail：igarashi-junichi@hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：	●URL：	

ブース番号	11	分類	研究機関等
出展者名	道総研 農業研究本部		
キャッチフレーズ	<p>地方独立行政法人北海道立総合研究機構（道総研）は、北海道の暮らしと産業に貢献する研究機関です。</p> <p>北海道の豊かな自然と地域の特徴を生かした研究を行い、道民の豊かな暮らしづくりや自然環境の保全に貢献することを使命とし、「世界にはばたく北海道」の実現に向け、幅広い産業分野にまたがる試験研究を行っています。</p>		
■事業内容	<p>農業研究本部では、北海道の基幹産業である「農業」の一層の振興のため、道内の各地域に適した作物や栽培技術の開発、家畜の育成や飼養技術の開発、食の安全やバイオテクノロジーに関する研究を行っています。</p> <p>大学や民間研究機関と連携した研究開発、北海道（振興局）や市町村、農業団体と連携した地域課題解決支援等も行っていきます。</p> <p>8つの試験場・センターで全道をかバーしています。</p> <p>中央農業試験場（長沼町）、上川農業試験場（比布町）、道南農業試験場（北斗市）、十勝農業試験場（芽室町）、北見農業試験場（訓子府町）、酪農試験場（中標津町）、畜産試験場（新得町）、花・野菜技術センター（滝川市）</p>		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>最初に、おうとう（さくらんぼ）の新品種「陽（ひ）まり」（中央農業試験場）を紹介しします。道産のさくらんぼは果実の硬さなど品質に課題があり、「佐藤錦」の授粉樹とならない「南陽」に換わる品種が求められていました。将来、「陽まり」の栽培が普及することで道産おうとうの高品質化が図られ、基幹品種の「佐藤錦」の安定生産にも寄与することが期待されています。</p> <p>次に、ばれいしょの育成品種「ゆめいころ」（北見農業試験場）を紹介しします。「ゆめいころ」は、ジャガイモシストセンチュウ抵抗性とそうか病抵抗性（中程度）を持ち、「男爵薯」同様白肉で、塊茎の目の深さが「男爵薯」より浅く、業務加工用途での歩留まりが高く、優位性があります。</p> <p>最後に、いんげんまめの育成品種「秋晴れ」（十勝農業試験場）を紹介しします。「秋晴れ」は、収量性が従来品種の「大正金時」よりも優れています。栽培適性としても倒伏や莖折れの耐性があり、インゲンマメ黄化病抵抗性を持っています。また、外観は「大正金時」に似ており、煮豆や甘納豆の加工適性は実需の評価が高い「大正金時」と同程度です。</p>		
■連携・マッチング	農業者、農業団体、農業及び食品関連企業、試験研究機関		
出展者名	道総研 農業研究本部（中央農業試験場）		
（キャッチフレーズ）	大きくて美味しい さくらんぼ「陽（ひ）まり」		
連絡先住所	●〒 069-1395 北海道夕張郡長沼町東6線北15号		
電話、E-メール	●Tel：0123-89-2001（代表）	●E-mail：central-agri@hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：0123-89-2060	●URL： https://www.hro.or.jp/list/agricultural/research/chuo/index.html	
出展者名	道総研 農業研究本部（北見農業試験場）		
（キャッチフレーズ）	目が浅くて害虫に強い 早生ばれいしょ「ゆめいころ」		
連絡先住所	●〒 099-1496 北海道常呂郡訓子府町弥生52		
電話、E-メール	●Tel：0157-47-2146（代表）	●E-mail：kitami-agri@hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：0157-47-2774	●URL： https://www.hro.or.jp/list/agricultural/research/kitami/index.html	
出展者名	道総研 農業研究本部（十勝農業試験場）		
（キャッチフレーズ）	倒れずにたくさん穫れる！ 早生金時「秋晴れ」		
連絡先住所	●〒 082-0081 北海道河西郡芽室町新生南9線2番地		
電話、E-メール	●Tel：0155-62-2431（代表）	●E-mail：tokachi-agri@hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：0155-62-0680	●URL： https://www.hro.or.jp/list/agricultural/research/tokachi/index.html	
窓口	道総研 農業研究本部（企画調整部企画課）		
連絡先住所	●〒 069-1395 北海道夕張郡長沼町東6線北15号		
電話、E-メール	●Tel：0123-89-2587（直通）	●E-mail：central-agri@hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：0123-89-2060	●URL： https://www.hro.or.jp/list/agricultural/index.html	

ブース番号	12	分類	
出展者名	株式会社YSE		
キャッチフレーズ	次亜塩素酸水溶液、特許「クリアランスα」の農業で利活用のご提案		
■事業内容	株式会社YSEでは水に溶かすだけで簡単に高純度の次亜塩素酸が生成可能パウダー特許「クリアランスα」をご提案いたします。		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・特許パウダー状態で6年間の長期保管が可能 ・水道水、井戸水、川の水でも生成可能 ・有利有効塩素濃度(PPM)とPH値の安定した次亜塩素酸水をだれでも安全に作る事が出来ます ・芽胞種を含むほとんどの菌やウイルスに有効 ・除菌後は残留する塩素がなく、水に戻るので環境にやさしい ・空間噴霧によるハウス・牛舎・豚舎、鶏舎など24時間除菌消臭が可能 ・人体や動植物に対して極めて安全 ・第三者機関を通じ法律的、科学的見地から安全性を証明 		
■連携・マッチング	農業、酪農、漁業、医療、飲食、鮮度維持関係機関		
連絡先住所	●〒064-0821 札幌市中央区北1条25丁目1-25		
電話、E-メール	●Tel : 011-633-1101	●E-mail : info@y-s-e.com	
Fax、URL	●Fax : 011-633-1102	●URL : http://www.y-s-e.com	

ブース番号	13	分類	施設・生産資材
出展者名	(アモ) AMO環境デザイン株式会社		
キャッチフレーズ	あした(A)を、もっと(M)面白い(O) 素敵な世界にするを経営方針に 世の中に無い製品を開発している企業です。 SDGs 7番、9番、11番を目指します。 		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・高機能特殊樹脂 AMOチューブの製造販売。(特許取得済) ・もみ殻温水ボイラー開発(特許取得済) ・小型風力発電ハイブリッドシステム企画提供。 ・再生可能エネルギーコンサルタント事業。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>○ AMOチューブ ポリエチレン樹脂をベースに独自複合技術で32φ径のチューブに形成。 <ul style="list-style-type: none"> ・太陽集熱機能…チューブに水を入れて気温マイナス30℃でも30分以上日射量があれば、80℃のお湯が作れる安価な太陽集熱システムが作れる。 ・暖房機能…電気ヒーターもしくは温水をAMOチューブに通すことでチューブ表面から近赤外線を放射する「ふく射暖房」ができる。 ・冷房機能…地下水もしくは水道水をAMOチューブに通すことでチューブ表面から近赤外線を放射する「ふく射冷房」ができる。 ビニールハウスの暖房冷房、観光施設建物内の冷房と暖房を実施。ヘルスケア、医療分野、宇宙分野に展開中。</p> <p>○ もみ殻温水ボイラー 廃棄物になるもみ殻を効率的に燃焼させ、燃油高騰による経営圧迫から儲かる農業を実現。太陽集熱システムを併用することで燃油由来のCO2をゼロにすることが可能である。</p>		
■連携・マッチング	農業試験場、システム構築企業、大学連携機関、住宅施設関連企業		
連絡先住所	●〒001-0010 北海道札幌市北区北10条西2丁目9-1 アルファスクエア札幌北口608号		
電話、E-メール	●Tel : 011-381-0070	●E-mail : amo@way.ocn.ne.jp	
Fax、URL	●Fax : 0123-88-3512	●URL : http://amo-eco.co.jp/	

ブース番号	14	分類	行政・地域振興
出展者名	農林水産省 北海道農政事務所		
キャッチフレーズ	「みどりの食料システム戦略」 食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・「みどりの食料システム戦略」は、持続可能な食料システムを構築するための設計図で、2050年までに目指す姿を実現するための息の長い取組です。 ・経済分野においては、輸入から国内生産への転換（肥料・飼料・原料調達）、国産品の評価向上による輸出拡大、新技術を活かした多様な働き方・生産者のすそ野の拡大を目指します。 ・社会分野では、生産者・消費者が連携した健康的な日本型食生活、地域資源を活かした地域経済循環、多様な人々が共生する地域社会を目指します。 ・環境分野では、環境と調和した食料・農林水産業、化石燃料からの切り替えによるカーボンニュートラルへの貢献、化学農薬・化学肥料の抑制によるコスト低減を目指します。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>「みどりの食料システム戦略」は、</p> <ul style="list-style-type: none"> ・持続可能な農山漁村の創造 ・サプライチェーン全体を貫く基盤技術の確立と連携（人材育成、未来技術投資） ・森林・木材のフル活用によるCO2吸収と固定の最大化 <p>により雇用の増大、地域所得の向上、豊かな食生活の実現を目指します。</p> <p>また、スマート技術は、作業の省力化・省人化、安全性の向上、化学農薬・化学肥料の低減などの様々な効果が期待され、「みどりの食料システム戦略」の実現に欠かせない技術です。</p>		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・試験研究機関 ・農林水産業を営む生産者・団体 ・食品事業者 ・農機・資材メーカー ・消費者 		
連絡先住所	<p>●〒064-8518 札幌市中央区南22条西6丁目2-22 エムズ南22条第2ビル</p>		
電話、E-メール	●Tel : 011-330-8801	●E-mail : hokkaido_kikaku@maff.go.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-552-0530	●URL : https://www.maff.go.jp/hokkaido/	

ブース番号	15	分類	研究機関等
出展者名	農研機構 北海道農業研究センター		
キャッチフレーズ	農研機構は、みなさまと共に食と農の未来を創ります		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道農業研究センターは、北海道の露地野菜・畑作・畜産を中心とした研究をすすめています。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・北海道の栽培限界地帯でも安定収穫できる超極早生飼料用とうもろこし品種「ハヤミノルド」 ①「ハヤミノルド」は超極早生品種で、根釧や道北の生育気温の確保が難しい栽培限界地域でも安定して収穫することができます。 ②収穫に適するまでの生育期間が短い(相対熟度60日クラス)ため収量は少なめですが、耐倒伏性が強く、密植栽培によって増収が可能です。 ③とうもろこしの重要病害である「すす紋病」、「ごま葉枯病」には高い抵抗性をもちます。 ④栽培限界地帯以外でも超極早生の特性を活かして、秋小麦や牧草地の夏季更新の前作、子実とうもろこしやイアコーンとして濃厚飼料生産など多様な利用が期待されます。 ・搾油粕を飼料に利用できるダブルローなたね新品種「ペノカのしずく」 ①「ペノカのしずく」はエルシン酸とグルコシノレートの内容量が低い、「ダブルでロー」のなたねです。 エルシン酸：ヒトの心臓などに障害を引き起こすため、食用油には含有されません グルコシノレート：家畜の甲状腺肥大を引き起こします (普及品種はシングルロー・・・エルシン酸含量のみが低い) ②グルコシノレート含量が低いので、搾油粕(油を搾った残り粕)を家畜飼料として活用できます。 ③搾油粕はタンパク質が高く、栄養価の高い家畜飼料です。 		
■連携・マッチング	品種をご利用いただける生産者・組織、販売いただける種苗会社等、収穫物を加工利用いただける企業		
連絡先住所	●〒062-8555 札幌市豊平区羊ヶ丘1 (北海道農業研究センター、北農研)		
電話、E-メール	●Tel : 011-857-9414	●E-mail : toyosin@affrc.go.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-859-2178	●URL : http://www.naro.affrc.go.jp/laboratory/harc/index.html	

ブース番号	16	分類	研究機関等
出展者名	農研機構 種苗管理センター		
キャッチフレーズ	農研機構は、みなさまと共に食と農の未来を創ります		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・種苗管理センターはばれいしょの健全無病な原原種(元だね)を配布申請があった道県に供給しています。 ①本年度配布するばれいしょ原原種の品種を展示します。農研機構が育成し、道内に初めて配布するポテトチップ加工用で、チップカラーが良い「しんせい」、男爵薯の後継と期待される「ゆめいころ」を含め、用途別に色々な品種を紹介します。 ②新品種が種イモとして配布されるまでの工程を紹介します。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・ばれいしょ原原種の品種について（種苗管理センター） ①ばれいしょの検査は、PCR法での遺伝子診断や抗血清などの技術で無病の確認をしています。 ②種ばれいしょの重要病害であるジャガイモシロシストセンチュウ発生後には抵抗性品種を緊急増殖し、産地に供給しました。 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・ばれいしょの栽培管理記録の簡素化や活用できるシステムをお持ちの企業 ・温室での植物栽培技術をお持ちの企業 		
連絡先住所	●〒061-1102 北海道北広島市西の里1089		
電話、E-メール	●Tel : 011-375-3611	●E-mail : furutani@affrc.go.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-375-3644	●URL : http://www.naro.go.jp/laboratory/ncss/index.html	