

ブース番号	1	分類	食品
出展者名	旭川食品産業支援センター		
キャッチフレーズ	旭川地域よろず相談課窓口係（自称） ～旭川の食を全力でサポート～		
■事業内容	①旭川地域の相談窓口として、加工食品の技術相談や開発など総合的に支援 ②地元の食材を活用した付加価値の高い商品開発の支援 ③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		
■製品PR、技術PR PRポイント等	①商品開発支援の一環として食品の試験分析の実施 ②衛生管理や食品表示等、食品加工に関連した様々な相談や申請の補助 ③高齢者食の開発に向けた取り組み内容と今後の展開		
■連携・マッチング			
連絡先住所	●〒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		
電話、E-メール	●Tel：0166-68-2824	●E-mail：fosup@arc-net.or.jp	
Fax、URL	●Fax：0166-68-2828	●URL：https://www.arc-net.or.jp/fosup/	

ブース番号	2	分類	食品
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、アントシエニンや機能性成分を多く含有し、健康効果の研究発表も多く、注目されてる小果樹です。 高齢者でも栽培しやすく、北海道の特産小果樹として振興を図っています。		
■事業内容	会員の連携により、アロニアの普及拡大を図っています。		
■製品PR、技術PR PRポイント等	北のスーパーフーズといわれるアロニアと、その果実を利用し、開発・販売されている商品を紹介します。		
■連携・マッチング	アロニアの果実、果汁、粉末等を使用した商品の開発を検討される方。 アロニア商品の販売を検討される方との連携。		
連絡先住所	●〒065-0001 札幌市西区山の手1-5-5-6		
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	3	分類	食品
出展者名	シーベリー研究会		
キャッチフレーズ	シーベリーの果実は黄色から橙色でカロテンが多く、また、オメガ3・6・9・7の不飽和脂肪酸と共に、ビタミンEも有し抗酸化作用があります。ジャム・ジュースなどの加工食品に用いられるばかりでなく、バームなどの化粧品にも用いられるベリーです。		
■事業内容	士幌町「道の駅」で販売の商品について、製品の特徴を説明		
■製品PR、技術PR PRポイント等	シーベリー濃厚果汁を食材に練り込んで加工していますが、他では得られない果実の色を残す工夫をしています。今回お持ちしましたのは、カリン糖餡にシーベリーを用いたアンパン他、ですが特にカリン糖は人気があります。		
■連携・マッチング	食品関連の会社。化粧品製造会社		
連絡先住所	●〒060-0002 札幌市中央区北2条西1丁目10番地 ピア2・1 5階 (NPO法人グリーンテクノバンク内)		
電話、E-メール	●Tel: 011-210-4477	●E-mail: gtbh@gtbh.jp	
Fax、URL	●Fax: 011-210-4477	● http://www.gtbh.jp/ http://seaberry.biz/URL	

ブース番号	4	分類	食品
出展者名	「酪農」×「工学」による新ナチュラルチーズ開発チーム		
キャッチフレーズ	驚いたことに、髪の毛の太さの10万分の1から1000分の1程度の大きさに対応する構造がチーズの食感に影響します。その構造は作り手の技、すなわちプロセスによって制御することができます。すなわち、原料の質やレシピ（成分比）というこれまでの視点とは異なった、「プロセス（作り方）-構造（混ぜり方）-食感・食味」の関係から新たな製品作りを考えます。		
■事業内容	北大にあるX線を使った特殊な装置で、多数の相の混合物である食品の成り立ちを水を含んだまま、非破壊で「食品状態のまま」、ナノメートルの大きさまで解析しました。対象は酪農学園大学で作成したチーズです。この時、チーズを作成するプロセスを少し変化させた数種類のチーズを作成しました。その結果、食感とナノメートルの大きさで見たときの、乳を構成する成分の分散状態（混ぜり方）が異なっていることがわかってきました。食感との関係はある意味、シンプルです。この結果からプロセスを制御することで、好みの食感を制御する方法が見えてきました。		
■製品PR、技術PR PRポイント等	原料の質や成分比は食品の食味・食感を決定する最重要なパラメータであり、多くの研究が進んでいます。一方で、技（作り手）による差など、これまでの研究ではなかなか議論がむずかしい要素も多数あります。食感もその一つであり、食感をどのように評価し、それをどのように制御するかを考えるヒントすら無かったと言っても良い状況でしたが、構造と食感との結びつき見えてきました。これはチーズ以外の食品、特に、練り物やその他の食品にも展開可能な技術と考えています。		
■連携・マッチング	ナノメートルという混合物の最小単位で「混ぜり方」を定量化することで、チーズのような伝統的食品製造における各プロセスの役割が解明できます。このような知見をチーズマイスターたちの技術と結びつけることで、品質の安定や、新製品の開発につながると考えています。チーズ工場の皆さんが普段、お持ちの製造上の「？」や「これが知りたい」というご要望をぜひ、お聞かせください。		
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 : 011-706-6650	●E-mail : ohnuma.masato@eng.hokudai.ac.jp	
Fax、URL	●Fax :	●URL : https://robust.eng.hokudai.ac.jp	

ブース番号	5	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"> ・北海道ビートオリゴはラフィノースなどの天然のオリゴ糖入り甘味料で、料理やお菓子作り、コーヒーや紅茶など何にでも相性の良いシロップです。 ・北海道どさんこオリゴ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、香ばしい味とスッキリした甘さが特徴。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コクアップ。 ・天然の結晶オリゴ糖ラフィノースにて北海道食品機能性表示制度のヘルシーD取得商品が増えています。 ・「とち野酵母」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。 ・当社が原料供給している他社のオリゴ糖も紹介致します。 		
■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	6	分類	育種・生産施設
出展者名	(あも) AMO環境デザイン株式会社		
キャッチフレーズ	高機能樹脂による暖房冷房集熱革新技術 もみ殻温水ボイラー新開発技術		
■事業内容	プラスチック製品製造業 <ul style="list-style-type: none"> ・ AMO高機能樹脂を開発し、太陽集熱、ふく射暖房・冷房を施設園芸ハウスで事業展開をする。 ・ もみ殻温水ボイラーを新開発。量産化に向けて実施中。 ・ 再生可能エネルギー機器全般の設計販売施工。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	同上		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・ 施設園芸農家様。 ・ 設備会社との提携システム企画・販売。 		
連絡先住所	●〒 00-0010 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： https://amo-eco.co.jp/	

ブース番号	7	分類	育種・生産施設
出展者名	ベジヨー・ジャパン株式会社		
キャッチフレーズ			
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ベジヨー・ジャパン株式会社はオランダを本拠地とするベジヨー・グループの一員です。 ベジヨー・グループは31の子会社を主要国に配置し、100カ国以上の生産者様に露地野菜の種子をお届けしています。40以上の作物、1,000以上の品種を展開しています。 国内拠点を札幌市（北海道大学キャンパス内）に置き、北海道大学や公的研究機関と共同研究を行いながら国内市場に向けた品種開発を積極的に進めています。 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> 日本においては、ニンジン、アスパラガス、アブラナ科野菜（ロマネスコ、ボーレコール、コールラビ等）、トレビスなどの品種で高い評価をいただいております。 北海道においては、加工用ニンジン品種：カーソン、加熱調理に適した加工用キャベツ品種：ジュピリーとパサート、アスパラガス：ウェルカム・AT、白色タマネギ品種：ホワイトウィングなどの普及が進んでいます。 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> 加工食品会社様や加工食品会社様に青果物を供給される青果会社様等とのマッチングを希望致します。 		
連絡先住所	<ul style="list-style-type: none"> 〒001-0021 北海道札幌市北区北21条西12丁目2北大ビジネス・スプリング1階 		
電話、E-メール	●Tel : 011-776-6834	●E-mail : info@bejo.jp	
Fax、URL	●Fax : 011-776-6835	●URL : https://www.bejo.jp/	

ブース番号	8	分類	行政
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・資料・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>		
■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	9	分類	高校
出展者名	北海道岩見沢農業高等学校		
キャッチフレーズ	水稲班「うまい米は空からつくる！？～スマート農業を活用した精密米づくり」 農業土木班「産業間連携 土木で作成した3D位置情報を農業へ展開する」		
■事業内容	<p>①今まで農家の「経験」に左右されてきた技術を、ICT機器を活用し「可視化（見える化）・数値化」し、効率的で科学的な米づくり実現に向けた研究をしています。</p> <p>②建設土木の工事で得た3次元測量データを、そのまま完成した土地で行う農業に活かす未来を目指します。</p>		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>①高校生の視点で、スマート農業の活用方法、効果を検証してます。これまでに検証している機器はドローン、自動操舵トラクタ、自動操舵田植機、水田モニタリングシステムです。現在スマートグラスの活用について検証予定です。</p> <p>②私たちは昨年度から実際に基礎測量から施工まで全てのICT施工を実施しました。自分たちでドローンを飛ばし、空撮画像から3次元の測量データを作成し、現況図や設計図を作成しました。このデータは建設用重機で使用しました。この3次元測量データを2度変換し、農業用トラクタ自動走行や農薬散布ドローンの自動飛行に挑戦しました。</p>		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・空知建設業協会 ・スマート農業関連企業団体 ・ICT機器取り扱い企業 ・計測機器取り扱い企業 等 		
連絡先住所	<p>●〒068-0818 北海道岩見沢市並木町1番地5 北海道岩見沢農業高等学校 農業土木工学科 教諭 堀毛 憲太郎 農業科学科 教諭 高橋 英明</p>		
電話、E-メール	<p>●Tel：0126-22-0130 堀毛携帯：090-4733-4235 高橋携帯：090-5986-0879</p>	<p>●堀毛E-mail：kenhorike@hokkaido-c.ed.jp ●高橋E-mail：hideaki@hokkaido-c.ed.jp</p>	
Fax、URL	<p>●Fax：0126-22-5362</p>	<p>●URL： http://www.iwamizawanougyou.hokkaido-c.ed.jp/</p>	

ブース番号	10	分類	高校
出展者名	北海道帯広農業高等学校		
キャッチフレーズ	「ゆめちから」の“ちから”で道産小麦の課題に挑戦！		
■事業内容	<p>①本校で実際に生徒達が生産・管理している小麦「ゆめちから」「きたほなみ」と野菜(規格外野菜)を使用したパンづくり。原料(小麦、野菜)の生産から製造・加工を体験的に学んでいる。</p> <p>②研究には、地域のJAや農業改良普及センター、大学、企業と連携し、専門機関から適確な助言をいただきながら研究を進めている。</p> <p>③校内での取り組みに終始せず、外部評価を受け、活動を発展させている。</p>		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>①次年度は、本校で生産した「ゆめちから」「きたほなみ」「キタノカオリ」を単独で製粉した小麦粉で商品化が可能。100%帯広農業高校産小麦・ASIAGAP認証取得</p> <p>②ドライベジタブルは粉末に加工していることから、パンだけでなく、離乳食やスープなど多様な食品に応用が可能。</p>		
■連携・マッチング	<p>①試験場、研究センター</p> <p>②食品関連、飲食業</p> <p>③雑誌などマスメディア</p>		
連絡先住所	●〒080-0834 北海道帯広市稲田町西1線9番地		
電話、E-メール	●Tel : 0155 - 48 - 3051	●E-mail : yamapan@hokkaido-c.ed.jp	
Fax、URL	●Fax : 0155 - 48 - 3052	●URL : http://www.obino.hokkaido-c.ed.jp	

ブース番号	11	分類	大学・研究機関・種苗管理
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"> 「ゆめちから」の低吸油パン粉および低吸油素材の開発（北海道農業研究センター） ①「ゆめちから」のパン粉は市販の外麦強力粉のパン粉よりも吸油率が低い（22～27%程度）。さらに低吸油素材の添加により吸油率を下げるができます。良食感でフライ食品のカロリー低減に貢献できるパン粉の開発を目指しています。 ②「ゆめちから」は製パン性に優れ、剣立ちの良い（縦長の）パン粉が製造できます。そのため花が咲いたような見栄えの良い衣が作れます。 ③小麦粉から分離した低吸油素材はパン粉、天ぷら衣、揚げ餃子の皮の材料に添加することにより吸油を低減します。餃子の皮のような水分含量が低い生地添加到した方が効果的であったため、麺、皮物製造の企業との連携を希望しています。 ④小麦粉から分離した低吸油素材は、小麦澱粉、グルテン製造の加工残渣であり、小麦粉に10%程度含まれています。この素材の高付加価値化により有効利用を可能にし、食品ロス削減にも貢献したいと考えています。全国的小麦澱粉、グルテン製造の企業との連携を希望しています。 		
■連携・マッチング	品種、技術をご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	12	分類	大学・研究機関・種苗管理
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及びさとうきびの健全無病原原種(元だね)を安定的に生産し、配布申請があった道県に供給しています。 ①種苗管理センターが原原種として増殖・配布しており、本年度配布するばれいしょ原原種の品種を展示します。農研機構が育成した「キタアカリ」、「ノーブルシャドー」、「シャイニールビー」のほか用途別に様々な品種を紹介します。 ②新品種は茎頂培養法により、苗条を作出し、各種検査で病気に感染していないことを確認後、隔離した施設で原原種の元だね(ミニチューバー)を増殖生産しています。 		
■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対応しています。 ②生産現場で問題になっている「ジャガイモ黒あし病」の共同研究に参画し、対応策確立に貢献しています。 ③生産地の需要に則した配布に努めるとともに、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 : www.naro.go.jp/laboratory/ncss/index.html	

ブース番号	13	分類	大学・研究機関・種苗管理
出展者名	日本獣医生命科学大学・公益財団法人とかち財団 「国産チーズ・イノベーション事業」		
キャッチフレーズ	日本のミルクをまるごと活用！ ＜国産チーズと国産ホエイの価値をカタチに＞		
■事業内容	<p>①日本獣医生命科学大学は、麹菌を用いた日本独自の熟成チーズを国内外に発信しています。</p> <p>②日本獣医生命科学大学ではチーズ製造時に得られるホエイを活用したブラウンチーズの国内製造技術も構築しています。</p> <p>③公益財団法人とかち財団は、日本の食材からチーズ製造に適した乳酸菌を分離しました。「Jチーズスターター」として特許を出願し、国内のチーズ生産者が活用できるよう推進しています。</p>		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<p>国産チーズの開発とホエイの積極的活用を進めています。日本独自のチーズを作りたい、海外のチーズと差別化したい、ホエイをもっと活用したいとお考えの方へ技術を提供していきます。</p> <p>①麹菌で熟成させたチーズは、世界初の日本発オリジナルチーズとして差別化が期待されます。うま味豊かな風味を呈する特徴があり日本食にも合うと期待されています。</p> <p>②ブラウンチーズは、甘味と香ばしい風味を呈し、デザート感覚の乳製品です。チーズと共に生乳の活用が図れます。アイデア次第で様々なバリエーションが作れるため、工房ごとの差別化も容易です。</p> <p>③Jチーズスターターを用いることで熟成期間の短縮化により製造コストの低減と商品回転率の向上に繋がります。また、熟成促進により、コクとうま味の向上など、新たな風味の付与が期待されます。</p>		
■連携・マッチング	<p>①チーズ生産事業者</p> <p>②チーズスターターの販売を担っていただける事業者</p> <p>③その他、スイーツ等製造・販売事業者など技術をご活用いただける事業者、又はホテル・レストラン関係者等、実用化された商品や生産事業者とのマッチングをご希望の事業者</p>		
連絡先住所	<p>●〒180-8602 東京都武蔵野市境南町1-7-1 日本獣医生命科学大学 〒080-2462 北海道帯広市西22条北2丁目23番地 公益財団法人とかち財団</p>		
電話、E-メール	<p>●Tel：0422-32-7310（日本獣医生命科学大学） Tel：0155-37-8383（公益財団法人とかち財団）</p>	<p>●E-mail：kaoru.sato@nvl.u.ac.jp（日獣大 佐藤） kasai@tokachi-zaidan.jp（とかち財団 葛西）</p>	
Fax、URL	<p>●Fax： - -</p>	<p>●URL： https://www.nvl.u.ac.jp/food/（日本獣医生命科学大学） https://www.tokachi-zaidan.jp/（とかち財団）</p>	

ブース番号	14	分類	大学・研究機関・種苗管理
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	国産乳酸菌でチーズをおいしく、魅力的に		
■事業内容	<ul style="list-style-type: none"> ・輸入ナチュラルチーズと対抗できる地域ブランドチーズの創出が目標 ・2017～2019（国研）農研機構 経営体強化プロジェクトによりチーズ用国産乳酸菌を開発、特許出願 ・現在、日本中央競馬会 特別振興資金助成事業での受託研究（2021～2023）「国産チーズイノベーション事業」にて、特許乳酸菌の効果を、幅広い種類のチーズで検証中 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	<ul style="list-style-type: none"> ・熟成中のうま味（遊離アミノ酸）産生効果により、高品質なチーズが製造できます ・短期間の熟成でうま味が増すため、熟成期間の短縮、コスト削減にも貢献します 		
■連携・マッチング	<ul style="list-style-type: none"> ・乳製品の差別化、生産性向上等に取り組む経営体やチーズ工房 ・乳製品のブランド化に取り組む行政機関、公設試等の支援機関 		
連絡先住所	●〒069-0836 江別市文京台緑町589番地4		
電話、E-メール	●Tel：011-387-4126	●E-mail：yasokawa-daisuke@hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：011-387-4664	●URL： https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/food/	

ブース番号	15	分類	大学・研究機関・種苗管理
出展者名	道総研 農業研究本部（中央農業試験場・北見農業試験場）		
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色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ます。</p> <p>8つの試験場・センターで全道をカバーしています。 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「さらゆき」と「ゆめいころ」（2品種とも北見農業試験場）を紹介します。「さらゆき」は、病害虫抵抗性が従来品種（さやか）より強く、ポテトサラダ加工適性が高いことが特徴です。また、「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」同様に白肉で、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>		
■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（北見農業試験場）	
（キャッチフレーズ）	多収でポテトサラダに適したばれいしょ「さらゆき」	
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 : http://www.hro.or.jp/list/agricultural/research/kitami/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 : http://www.hro.or.jp/list/agricultural/research/kitami/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 : 0123-89-2586（直通）	●E-mail : central-agri@hro.or.jp
Fax、URL	●Fax : 0123-89-2060	●URL : http://www.hro.or.jp/list/agricultural/index.html

ブース番号	16	分類	研究機関
出展者名	道総研 エネルギー・環境・地質研究所		
キャッチフレーズ	○新型囲いわなで夏の牧草地で効率的にシカを捕獲 ○農村にも多様な環境が～少しの工夫で豊かな環境をつくる		
■事業内容	○効果的に草地でシカを捕獲できる新型囲いわなを開発 <ul style="list-style-type: none"> ・餌による誘引が難しい夏（非積雪期）に、従来の2倍以上の捕獲効果を達成 ・自動撮影カメラとAIを活用し、わな設置場所も効率的に選定可能 ・誘導部の設置、幅の広いゲート部、通路型の構造、牧草ロールの利用で効果的な捕獲を実現 ・囲いわなによる捕獲で牧草被害の低減に成功 ・運用方法を記した手引きを公開中 ○農村環境の理解 <ul style="list-style-type: none"> ・当別町の農村環境を紹介 ・少しの工夫で生物多様性を高める事例を紹介 ・農業農村整備での環境配慮の考え方についての手引きや、普及啓発パンフレットを作成 		
■製品PR、技術PR PRポイント等	○新型囲いわな <ul style="list-style-type: none"> ・これまで難しいとされてきた夏の牧草地で囲いわなによるエゾシカ捕獲に成功しました。 ・成功のポイントは、エゾシカが警戒しにくい囲いわなの構造にしたことです。 ・運用方法を記載した手引きはどなたでもダウンロード可能です。 ○農村環境の理解 <ul style="list-style-type: none"> ・少しの工夫でも農村環境をより豊かにすることができます。 ・手引き（PDF）やパンフレット（冊子）はご連絡いただければ送付可能です。 		
■連携・マッチング	農業関連企業、農業団体、農業者、自治体		
連絡先住所	●〒060-0819 札幌市北区北19条西12丁目		
電話、E-メール	●Tel：011-747-2427	●E-mail：eeg-koho@ml.hro.or.jp	
Fax、URL	●Fax：011-737-9071	●URL： https://www.hro.or.jp/list/industrial/research/eeg/	