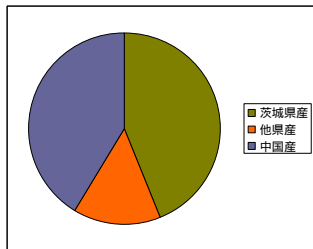


# 蒸切干し甘しょの高品質化による国際競争力強化に関する技術開発

国産蒸切干しの高品質化が必要だ！



- 近年、中国産蒸切干しの輸入が急増
- 産地は厳しい状況に追い込まれている
- 従前は品質が劣悪であった中国産の品質向上が大きな要因
  - 育成者権の消失している「タムユタカ」の中国への導入
  - 我が国加工技術の中国への導入

## 高品質蒸切干し用品種の育成



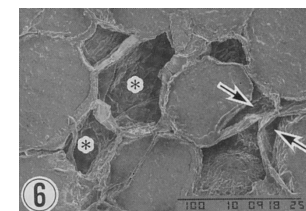
低温糊化性系統の蒸切干し



紫色の蒸切干しの加工技術  
(特許出願中)

- 低温糊化性等を活用した高品質蒸切干し用系統の育成
- 新規需要が期待できる紫色蒸切干し用系統の育成
- 現地適応性の検証
- 蒸切干し製品からの品種判定技術(新品種の流出防止)

## 品質低下要因の除去



シロタ部位の微細構造

- 蒸切干しにおいて最も重大な品質低下要因であるシロタ障害の原因解明と対策技術の策定
- 形態学的視点からの原因解明(原料段階での対策)
  - 生化学的視点からの原因解明(加工段階での対策)

新品種、加工技術等の現地実証と情報の開発段階へのフィードバック

国産蒸切干しの高品質化による国際競争力強化と需要拡大