



農研機構 西日本農業研究センターは、日本初のパスタ用デュラム小麦、もちもちした食感のパン用小麦、食物繊維を豊富に含むもち性大麦など、国産原料を使用した多様な食品が食卓に届けられるよう、新たな品種開発に取り組んでいます。

今回の「消費者の部屋」特別展示では、消費者ニーズに対応した新品種とそれを原料とした加工品について、パネルとパンフレット等で紹介します。

展示期間· 場所 ●期間:平成30年1月22日(月)~平成30年2月2日(金)

8:30~17:15 (土・日を除く。最終日は13時まで)

●場所:中国四国農政局「消費者の部屋」展示コーナー

岡山市北区下石井1-4-1 岡山第2合同庁舎1階

展示内容

- ●デュラムセモリナ100%のパスタが作れる、ニッポン初の デュラム小麦「セトデュール」
- ●栽培性、製パン性に優れる、パン用小麦「せときらら」
- ●食物繊維が豊富で炊飯後に変色しにくい、もち性大麦「キラリモチ」 など

## 【お問合わせ先】

展示内容関係:農研機構西日本農業研究センター

産学連携室 広報チーム 担当: 菅本

ダイヤルイン:084-923-5385

消費者の部屋関係:中国四国農政局

消費・安全部消費生活課 担当: 髙須・大北

ダイヤルイン:086-224-9428

農林水産省 中国四国農政局