

タキイ種苗について

タキイ種苗(株) CSR委員会 (技術指導員)

須江 淳起



タキイ種苗のミッション

タキイ種苗の使命は企業倫理を遵守して、より良い種子を創造し、高品質の種苗を安定供給するとともに、農園芸資材商品を幅広い顧客に提供することである。

さらに種子の持つ新たな可能性（タネ）を活かして、人々の健康や生活の潤い、食の安全・安心と環境保全に貢献し、世界の人々の豊かな生活と文化の創造に役立つことである。

世界に先駆けたF1品種技術で開発されたヒット商品は大きなシェアを占めた後も40年以上の長い間ご愛顧頂いています。

育種は未来に向けて次の愛される品種を開発し続けます。

タキイ社

「一粒万倍」 For The Customer

- 良い種からは万倍の収穫が得られるが、悪い種をまけば、収穫も少なくて損害は大きくなる。品質の悪い種子を売れば、顧客の信用を失うことになるという意味だ。
- 「一粒万倍」という言葉は、元々はお経の中に出てきたと言われていています。「報恩経（ほうおんぎょう）」というお経の中で**世間に利を求むるは、田を耕す者に先んずるはなし。一を種えて万倍す。**という戒めの意味で使われています。
- For The Customer
野菜の種苗費は出荷価格の4%程度ですが小売価格で数倍、加工されて消費者に渡る時には価値は数倍になります。消費者の健康まで考えると1万倍。1袋の種子も非常に重要な出発点となると戒めています。

主要な品種

彩音：耐病、濃緑な中晩生種



BCR龍月：根こぶ病と黒腐病に
複合耐病性 中早生種



1号甘藍：世界で最初のF1
1950年～



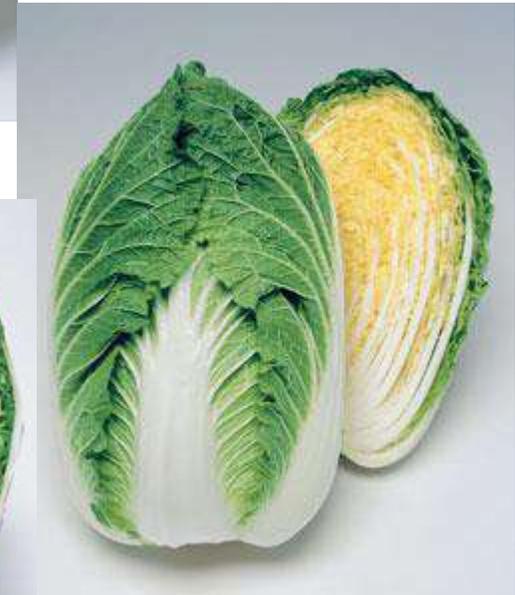
自家不和合成の発見と実用化

白菜

黄ごころ85：生理障がい**に強く**
美味しい中生

晴黄85：べと病耐病

きらぼし85：根こぶ病に強い



大根

耐病総太り：元祖青首大根
1974年～



初神楽：露地春どり白肉



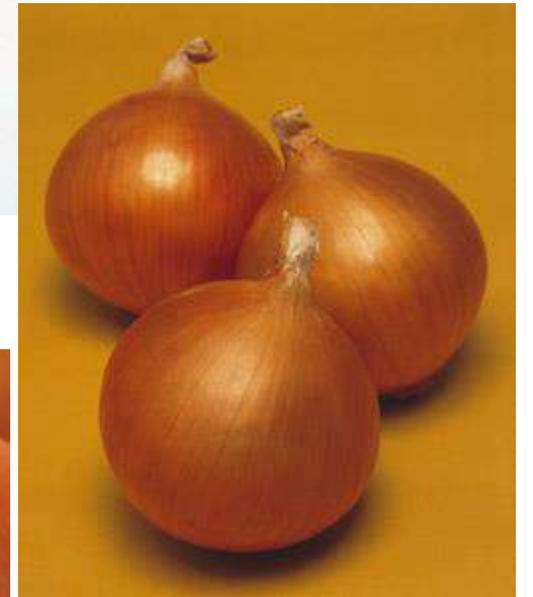
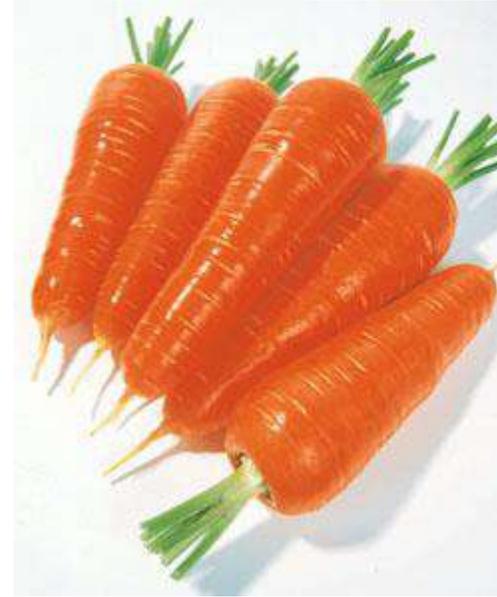
紅三太：3季どり出来る赤大根

人参 玉葱

向陽2号：1985年～全国を席捲
子供の人参嫌いは過去のもの

ネオアース：多収高貯蔵中晩生

ケルたま：ケルセチン含量の高い
極高貯蔵晩生種
ファイトリッチ



加工事例 淡路島広瀬青果

高貯蔵で美味しい玉葱として青果栽培出荷
冷蔵庫貯蔵で4月でもフレッシュ高歩留まり

甘さを活かした加工品

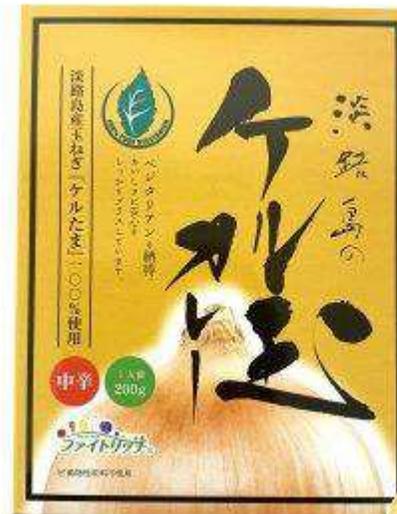
フリーズドライオニオンスープ (アニマルフリー)

ケル玉の誘惑ドレッシング

ケルたまカレー(レトルト)

青果1~1.5万円/100kg

ドレッシング 45万円 OEM30万円



トマト ナス

桃太郎：元祖「甘熟」トマト
1985年～
現在23兄弟



ホーム桃太郎EX：菜園向き



千両2号：ナスの代名詞
1964年～



キュウリ ヒマワリ

VR夏すずみ：うどん粉、べと、ウイルスに強い
無農薬で作れる



サンリッチ：無花粉の切り花ヒマワリ
世界で圧倒的シェア



機能性野菜：ファイトリッチ

機能性成分：抗酸化力の高いポリフェノールを多く含むシリーズ

リコピン：フルティカ、千果、京くれない

アントシアニン：紅法師、ワインレッド

カロテン：オレンジ千果、オレンジェ

ピー太郎

シスリコピン：オレンジクイーン、

桃太郎ゴールド

ケルセチン：ケルたま

ペクチン：ヘルシエ

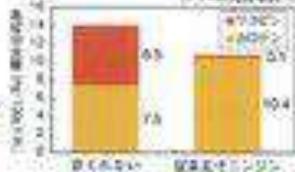


リコピン ニンジン「京くれない」



リコピンとカロテンを同時にバランスよく摂取できる機能性の高いニンジン。特にリコピンは一般的なトマトの約2倍含まれ、ニンジン臭が少なく、甘みのある今までになかった新やかな色のニュータイプの新ニンジンです。

ニンジン臭が少リコピン、カロテン含量の比較

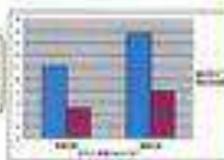


リコピンは脂溶性なので、油料理で、またはオイルドレッシングと一緒に食べものがおすすめです！

ビタミン ホウレンソウ「青天丸」

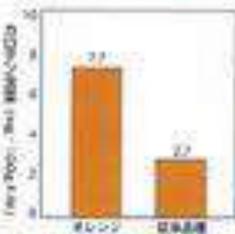


赤玉ねぎに似たビタミン、β-カロテン、アリファノールが豊富でホウレンソウ類の中でもβ-カロテン、β-クリプトキサンチンが豊富です。



カロテン ミニトマト「オレンジ千果」

オレンジ色でつやがあり、トマト臭が少なく、糖度は8~10度と高い。オレンジ千果は、従来のミニトマトと比べてカロテン含有が約3倍あります。



カロテンは脂溶性なので、油料理で、またはオイルドレッシングと一緒に食べものがおすすめです！



中玉トマト「フルティカ」

糖度が1~2度と高く、濃厚な味わいの中玉トマト。リコピン含量も従来のトマトの約2倍。



リコピン



ミニトマト「千果」

トマト「桃太郎ゴールド」

「桃太郎ゴールド」は、通常のトマトに比べて食味の約1.5倍のβ-カロテンを含む、トマト臭の少ない優良な品種です。抗酸化作用もファイトケミカル成分も従来の品種より多く含まれます(約2倍)。

成分	桃太郎ゴールド	従来のミニトマト
β-カロテン	1.5	0.8
β-クリプトキサンチン	1.2	0.5



トマト「クックゴールド」

「桃太郎ゴールド」同様、糖度が従来のミニトマトよりも高く、食味も濃厚です。

成分	クックゴールド	従来のミニトマト
β-カロテン	1.5	0.8
β-クリプトキサンチン	1.2	0.5

カロテン こどもピーマン「ピー太郎」



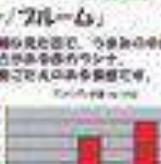
こどもピーマンは小さく、食感がシューシューと持ち、こまめに食べやすい19gのミニサイズ。抗酸化作用のβ-カロテンの1/10糖度。また、ビタミンCは従来の品種の1.5倍、β-カロテンは2倍と含有量が違いとても特長です。



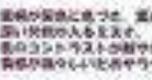
赤カブサシ「コーラルリーフ」



通常のほうれん草類と異なり、うま味の中心にむき出した葉が特徴的なコブサシ。コブサシは通常のほうれん草類と異なり、うま味の中心にむき出した葉が特徴的なコブサシ。



紫アサ「TTU-491」



通常のアスパラと違って、葉身が濃い紫色になるアサ。葉の中心から葉の先端まで、葉の中心から葉の先端まで、葉の中心から葉の先端まで。



シスリコピン



ハクサイ「オレンジクイン」

特産品であるハクサイと似た食感だが、肉質は通常のハクサイよりも柔らかく、β-カロテンも従来の品種より多く含まれます(約2倍)。



ケルセチン



タマねぎ「TTA-135」

「TTA-135」は、ケルセチンが通常の品種の約2倍、β-カロテンも約1.5倍含まれる。また、β-カロテンも約1.5倍含まれる。また、β-カロテンも約1.5倍含まれる。

成分	タマねぎ	従来のタマねぎ
ケルセチン	1.5	0.8
β-カロテン	1.5	0.8

「ファイトリッチ」とは？

①「ファイト」:植物(=phyto)と闘う(=fight)の2つの意味があります。「ファイトリッチ」シリーズの品種に豊富に含まれている植物成分の多くは、活性酸素と闘い、解毒する作用があります。

②「リッチ」:従来の品種よりも機能性成分が豊富(=rich)に含まれる。

①+②=健康で豊かな食生活を目指すという願いを込めた造語です。

特定の機能性成分が従来の品種の1.5~2.0倍以上、もしくは、従来の品種に比べて多く含まれている機能性成分が含まれていること、更においしさや栄養価にこだわっています。

ファイトリッチ調理

