

表2 (独)農研機構で育成された、高機能性作物品種とその特徴

作物	品種名	特徴
食用作物		
大麦属(Hordeum L.)	ビューファイバー	二条裸麦:β-グルカンを従来品種の2倍以上含有し、アラビノキシラン含量も高い。
稲種(Oryza sativa L.)	はいごころ さよむらさき 紫こぼし	低アミロース巨大胚系統で、γ-アミノ酪酸(GABA)の含量が多い。 アントシアニンを含む初めての紫黒米の水稻もち品種。 早生の紫黒米糯系統で粒が極めて小さい。また、食物繊維、カルシウム等を多く含む。
大豆種(Glycine max (L.) Merr.)	なごみまる クロダマル ふくいぶき ゆめみのり	大豆の主要アレルゲンタンパク質の一つであるβ-コングリシニンのうち、αおよびα'サブユニットを欠失。 煮豆用大粒黒大豆品種で、抗酸化作用も高い。 子実中のイソフラボン含量が高い。 豆の主要アレルゲンを低減させた低アレルゲン品種であり、11Sグロブリン含有率と含硫アミノ酸含有率が高い
ばれいしょ種 (Solanum tuberosum L.)	北海98号 シャドークイーン インカのひとみ	カロテノイド系色素を含み、橙肉でナッツ風味がある美味しい2倍体品種。 紫肉の既存品種「キタムラサキ」および「インカパープル」に比べ、アントシアニン色素を約3倍含有し、肉色は濃い紫。 カロテノイド系色素を含有し、いもの肉色が橙黄色である。
かんしょ種 (Ipomoea batatas (L.) Lam.)	アケムラサキ(九州148号) アヤコマチ すいおう	「アヤムラサキ」よりアントシアニン色素含量が高く、色素原料用として利用できる。 塊根中にカロテンを含み、肉色は鮮やかな橙。 茎葉利用カンショで、地上部は繰返し収穫が可能であり、多収である。ハウレンソウ等と比べ、葉身の栄養性は同等以上、ポリフェノール含量は高い。
工芸作物		
ごま種(Sesamum indicum L.)	まるえもん ごまぞう	セサミンを多く含む。 セサミン、セサモリン含有量の多い高リグナン含有系統。
茶種(Camellia sinensis (L.) Kuntze)	サンルージュ	新芽中のアントシアニン含量が高い。
野菜		
たまねぎ種(Allium cepa L.)	クエルリッチ	既存品種よりもケルセチンを平均で25%多く含む赤タマネギ。