

令和3年度第1回石川県農林水産研究評価委員会 中間評価結果

日時：令和3年7月20日（火）10:00～12:00
場所：石川県庁行政庁舎1102会議室

番号	機関名	課題名	研究期間	研究概要	総合評価	評価委員コメント	委員コメントに対する研究機関の回答・考え方等
1	農林総合研究センター農業試験場	能登地域の特産果樹の高付加価値化生産と新たな特産果樹の振興	R1～R5	能登の特産果樹をさらに振興するため、 ①クリの難防除害虫の低コストな農薬代替防除技術の検討 ②クリ品種と冷蔵を組み合わせた加工用途向けの評価手法の確立 ③新たな特産果樹として期待される新規品目の栽培性評価などを実施する。	B	○殺虫技術は緊急の課題。 ○クリシギゾウムシの生態についての理解も深めるべき。 ○汎用冷蔵庫の活用、ニーズと加工用途に合わせて供給できるよう期待する。 ○能登地域の特産果樹がもっとブランド化することは素晴らしいことで、飲食店、洋菓子店とのマッチングによってより普及していただきたい。 ○栽培の適格さと市場ニーズ、用途、出荷先の状況や農業従事者の様子などを考察して、作付品種の厳選や地域ごとの使い分けなども考えなくてよいのか？（能登で扱うのに合っている品種） ○クリはオリジナル品種の開発も望みたい。 ○オリーブなどは地産地消の観点では良いが、味はどうか？美味しい食材でないと使われないと思う。 ○フリージアの例にあるように、ブランド化について考えるべき。	○クリシギゾウムシの殺虫技術について、本研究では害虫の死滅温度（約-1℃）とクリの凍結温度（約-2℃）の差を利用しており、その他有用な生態が明らかになれば活用してまいりたい。 ○今後、さらに研究を進め、新たな設備投資が不要な汎用低温庫を活用できる技術を確認し、実需者のニーズ（加工用途）に合った品質の「むき栗」を供給してまいりたい。本研究の結果として、地域で品種構成が見直されることを期待する。くりの品種育成については、実需のニーズも把握したうえで検討してまいりたい。 ○特産果樹については、まずは実需から要望のある樹種、地域に合った樹種を選定・導入して、関係機関と連携して地産地消・ブランド化を推進してまいりたい。
2	農林総合研究センター林業試験場	早生樹を主とした再造林に適する樹種の森林造成技術の開発	R1～R5	県内に適する樹種の選定とともに、種子の採取から育苗までの苗木生産技術と初期保育方法など育林技術の確立を目指す。	B	○それぞれの樹種のコストや伐採後の付加価値についても検討すべき。 ○再造林樹種の市場での需要は？出荷対応まで見据えて検討すべき。 ○県内の多くはスギである。スギはヤング率が低く横使いには向かない。それに代わりカラマツはヤング率も高く横使いには向く材である。 ○3樹種をどのように使い分けるのか？ ○スギ林を再造林するエリアとしないエリアを検討することも必要では？（広葉樹林化するなど別の用途にふりかかると） ○カラマツでも産地によって強さは違う。一番高いものは信州カラマツ。この点も考慮して研究を進めることを期待する。 ○林業に対する知識が少ないため、意外とこの課題は昔から開発が進んでいると思っていた。時間のかかる研究と感じる。 ○より多様な在来種、広葉樹についても検討していただきたい。 ○早生樹は、はやりにとらわれる事なく継続し、研究を進めてもらいたい。 ○一般の森林所有者にも普及が必要。 ○公試でないとできない研究なので、継続してほしい。 ○研究を続けてください。	○センダンが家具材、コウヨウザンが建築材、カラマツは合板や建築材を主な用途として検討しており、それぞれの樹種の育林コスト等については今後検討することとしている。 ○九州地方ではセンダンが実際に高値で取引されており、本研究においても高付加価値を見込める無節、通直な材の生産に必要な育林技術の確立を目指すこととしている。 ○再造林については、早生樹も含め樹種毎の適地を見極め樹種を選定し、車道からの距離等も併せ総合的に判断した再造林不適地において、針広混交林に誘導する方針をとっている。 ○カラマツの材質についても調査を行い、本県産カラマツの用途について検討してまいりたい。 ○在来の広葉樹を含め、本県の立地等特性に適合した早生樹の調査を進めてまいりたい。
3	水産総合センター	県産魚の美味しさ見える化技術の開発	R1～R5	本県で四季折々の新鮮な水産物が供給され、県民はもとより本県を訪れる観光客にも一定の評価を得ている。さらに、実需者や消費者へ美味しさを情報発信するためには客観的データの提供が有効である。 美味しさは食感やうま味等で総合的に評価されるが、特に脂の乗りは重要視されることから、市場関係者が現場で簡易に測定し、美味しさを確認できる方法を確立するとともに、実需者や消費者に対し、他産地との違いをデータで示し解りやすく情報発信することで、県産魚のブランドイメージ向上を図る。	B	○水産物の品質については脂質量と同時に脂質の種類（飽和、不飽和等）も重要な指標である。 ○うま味数値化表示に売る方法を考えたら良いと思う。消費者がわかるように。 ○フルーツなどの糖度が市場で書かれて販売されるようになってから安心して購入できるようになったと同じ。魚も見える化技術の開発によって安心・ブランド力に繋がり市場拡大になる期待は大きいと思う。 ○測定タイミングや測定データの管理、活用の適応性の確保はどのように整備していくのか？ ○データはどう表示したり、ランクの判定や出荷を検討に用いていくのか？ ○脂ののりの違いが測定できたとしても、それを活用して個々の荷を販路・用途をうまく適切な先に流せるようにできるのか？ ○消費者にアピールしやすいので、ぜひ確立してほしい。 ○現場での応用についてまだ課題がありそうだ。 ○魚はわからないけど、期待している。 ○美味しさ見える測定方法の研究を続けることを期待する。	○これまで、魚種ごとの脂質含量を簡易に低コストで測定できる技術開発を行ってきたが、今後は具体的に脂質測定をどのタイミングで誰が測定するのが望ましいか、また、消費者等にどのようにアピールしていくか、県漁協などと意見交換や実践活動を通して進めていきたい。 ○アカムツ等、漁獲量の少ない高級魚は一尾ずつ測定し個々に脂質を評価し表示することで差別化できないかなど、魚種によって測定方法や表示方法を使い分けたいと考えている。