

徳島県立農林水産総合技術支援センター
令和元年度 第2回外部評価委員会会議録

日時：R元年12月25日13時30分～15時30分
場所：農林水産総合技術支援センター（セミナー室）

1 平成30年度 外部評価の反映状況報告

資料1に基づき事務局から説明

<質疑応答>

- なんと金時の輸送性向上、品質保持技術開発について

委員：「なんと金時」の輸出時に使用するキュアリング庫の価格と大きさはどれくらいか。

経営研究課：当該施設は、農家が導入しているものであり、規模や金額の詳細がわかる資料は今ここには持ち合わせていないが、当該農家は、国の補助事業などを活用して整備している。

2 試験研究業務の評価

資料3に基づき各担当課から説明

<質疑応答>

- 農業分野(スマート農業の推進)

委員：「コナジラミ」は小さくて、判定することは難しいと思うが、どのような方法を用いて判定を行うのか？

資源環境研究課：ハウス内に黄色粘着トラップを吊しておいて、それに付着した個体をスマホで撮影して画像で判定する。

委員：気象データを活用して、IC技術による取組を行うとの説明を頂いたが、具体系にはどのような手法を用いるのか？

回答：例えば、低温による障害が懸念されるが場合、あらかじめ気象データを基にして低温障害の発生を予測し、保温等の回避対策を講じる技術を開発する。

- 農業分野(気候変動対策)

委員：米は、圃場によって食味が異なると言われているが、その要因は？

農産園芸研究課：米の食味は、圃場、地域、気象により食味に違いが生じる。だいたいこれくらいの範囲で管理しておれば、食味が維持できるというところの栽培管理技術を突き止める。

委員：米の食味は、こういった要因が特に影響するのか？

回答：米の食味は、夜温が下がる地域ほどおいしいと言われており、その要因は、日中に光合成で蓄えられた糖質成分が、夜温が高いと呼吸に使われてしまうことから、食味の低下に繋がるためである。

委員：「あきさかり」はわら部分が堅いが、施肥の加減などで柔らかくできないのか？

回答：「あきさかり」は、コシヒカリに比べて茎がしっかりしており、収量もとれるが、施肥を減らすとそのメリットが損なわれるので、どちらを優先するかを選択することになる。

委員：「いちご」の食味は何で判断するのか？

回答：一般に甘さで評価するが、輸送にも耐える棚もちの良いことも品質要件としては重要になる。

委員：「あわほうべに」の糖度はどれくらい？

回答：通常の品種と同等、もしくはそれ以上の糖度がある。「いちご」の場合、収穫時期も糖度に影響しており、今頃のいちごは糖度がのっている。

● 農業分野(新たな価値の創出・生産強化)

委員：「ひなとまGABAミディとまと」のギャバはどの程度あるのか？

農産園芸研究課：20mg/130g

委員：機能性成分は、どのように位置づけられているのか？

回答：システマティックレビューに基づいて、効果を認められた成分について、分析結果を添えて申請し、機能性表示食品として認められるものである。

委員：「トマト」のリコペンの非破壊測定の実験能力は？

回答：数個/秒は処理できる。

● 畜産分野

委員：「すだち鶏」とはどんなもの？

畜産研究課：「すだち鶏」を販売している会社の方針で、抗生物質をつかなわないうで飼養している商品であると聞いている。

委員：県内での「阿波尾鶏」の販売コーナーが少ない感じがする。もっとPRすべきではないか。

回答：日本国内、海外でも販路拡大に努めているところである。ご意見については、県庁の本課が事務局をもつ協議会へもご意見を伝え、販路拡大に努める。

委員：暑熱対策をどのように進めていくのか？

回答：暑熱対策については、スポットクーラーなどを取り入れて、工夫を行いながら進めていく。

● 林業分野

委員：土壌改良による効果の3枚の写真の処理区の違いは何？

資源環境研究課：写真は右が無処理、中が酢酸の250倍処理区、左は酢酸の500倍処理区

委員：どこが「酢酸で乾燥に強くなることの知見」を見いだしたのか？

回答：理化学研究所における知見である。

● 水産業分野の取組み

委員：チリメン煮汁の機能性とは？

水産研究課：化粧品に入っていて、血圧低下の効果がある。

委員：伊勢エビは解禁日にたくさんとれる理由は何か。

回答：解禁日までに漁を行っていないことの要因が大きい。

委員：出荷調整するのは難しいのか？

回答：資源管理の観点からの調整が必要であり、一部の漁協では出荷調整をしている。

委員：「キジハタ」の陸上養殖は、どういった成分で機能性を高めるのか？

回答：「ユズ」の成分を餌に混ぜて食べさせることにより機能性を持たせる。

委員：「キジハタ」を対象に研究するねらいは何か？

回答：「キジハタ」は高級魚であり、さらに付加価値をつけるのが狙いである。

<全体を通じて質疑応答>

委員：「いちご」も「なし」のように糖度など表示して販売できないのか。

農産園芸研究課：「なし」は、共同選果して糖度を測定して糖度を表示しているが、「いちご」の場合、農家毎に選別しており、それができていない。

委員：今後、育種を進める上で、果実色に特徴のあるものを育成するとの観点が必要であるが、どういった色を対象に育種を考えていくのか？

回答：近年は、白いイチゴとか、種の部分が赤くて果皮は白いイチゴなどができているので、これまでの観点とは違った考えに基づき、育種に取り組んでいく。それと合わせて、ブランド力も高めた販売方法も検討していく。