

品目・課題名	研究内容	研究期間	担当
ミシマサイコの導入による複合経営モデルの開発	ミシマサイコの2年栽培，発芽促進や雑草防除等の新技術について，収益性や作業性等の経営的評価を行なうとともに，新技術の導入も含め，ミシマサイコと有望既存品目を組み合わせた中山間地域に適した収益性の高い複合経営モデルを開発する。	H28～R2	経営流通担当
過酢酸製剤を利用したカンキツ果実の表面殺菌及び貯蔵病害抑制技術の開発	一部相手国へ国産カンキツを輸出するのに必要な次亜塩素酸浸漬処理に代わる，糸状菌や細菌への殺菌性が認められ、かつ揮発性の高い「過酢酸」による表面殺菌技術を開発する。	R1～R3	経営流通担当
イチゴの輸送性向上技術の開発	「阿波ほうべに」等のイチゴの果皮硬度や輸送性を向上させる技術について、「栽培」，「収穫後管理」，「流通環境」の複合的側面から確立する。	R1～R3	経営流通担当
酪農経営収益向上のための指標モデル作成	酪農経営で問題となっている収益性向上を図るため，後継牛の生産体系や経費について，酪農家の実態調査から生産コストや経済性を比較するとともに，生産体系別のシミュレーション（育成方法，授精手段，牛種別）を行い，本県における効率的な後継牛確保の指標モデルを作成する。	R2～R3	経営流通担当
果実の計画出荷を実現する貯蔵技術の確立	シャインマスカットの貯蔵特性を明らかにするとともに，4～5ヶ月間の品質保持を目的とした低温(1℃)貯蔵とポストハーベスト処理（MA包装，高温処理，LED照射処理等）の複合処理技術を確立する。	R2～R4	経営流通担当
県産青果物の輸出促進を実現する品質保持技術の確立	輸出に向けた県産品の最適な品質保持技術を確立する。	R2	経営流通担当
既存設備を活用した「なると金時」高温処理システムの確立	「高温処理技術」による長期品質保持効果について，現場での実用技術として確立する。	R2～R4	経営流通担当
ブロッコリーの1カ所2本植え栽培技術の確立	三好地域の重要品目であるブロッコリーの，育苗期の1穴2粒播き，2本立ち定植による新しい栽培技術について，地域への生産・普及を図るため，労働生産性および収益性の評価を行う。	R2	経営流通担当