

平成28年度 奈良県農業研究開発センター研究評価委員会 評価結果

平成29年2月16日開催 やまと会議室

評価対象課題等について

- 1) 評価対象課題
中期運営方針に基づき平成28年度に実施した、4つの大課題に含まれる28の小課題を対象とする。
 - 2) 評価方法
必要性、達成状況、事業効果について5段階の評価を行う。評価委員会の各委員の評点を合算の上、平均値を求める。
 - 3) 評価結果の活用
農業研究開発センター所長は、評価結果を研究活動等に適切に反映させ、9未満の場合は、委員の提言に従って修正または見直しを行い、研究企画委員会へ報告する。

評価委員名簿

評価委員の委員長は、委員の互選によって選出（五十音順）

評価委員氏名	役職・肩書き
神澤佳子	消費生活アドバイザー
重岡 成	近畿大学農学部長
中尾静子	奈良県指導農業士会前会長
福谷健夫	奈良県農林部長
宮尾憲明	奈良県指導農業士会元会長

各研究課題の評価（5名の評価委員の平均値で記載）

大課題	中課題	番号	小課題	評価区分			合計
				必要性 平均	達成状況 平均	事業効果 平均	
評価委員の意見							
産地間競争に打ち勝つキク品種の育成	7	7	気象変動に左右されない安定した開花特性を持つ小ギク品種の育成	4.7	4.0	3.8	12.5
			・早急な有望株の選抜が求められ、実質的な波及効果を期待する。				
優良品種の育成	8	8	遺伝子解析技術を活用した病害抵抗性品種の育成	4.5	3.8	4.0	12.3
			・交配による抵抗性遺伝子の導入が可能となることは評価できる。原因となる遺伝子の実体の解明は難しいか?				
甘柿のない時期に出荷できる甘柿品種の育成	9	9	交配による新品種候補の作出と、遺伝子解析による10月下旬～11月上旬に出荷できる甘柿の早期選抜	4.5	3.0	4.0	11.5
			・昨年度からの継続として、38系統からの絞り込みに期待する。 ・今後の奈良の柿生産に必要な研究である。時間はかかるかもしれないが、地道に取り組んでほしい。今後に期待する。				
遺伝資源の保存と活用	10	10	奈良オシリーワン酒米品種の育成	4.3	3.7	3.8	11.8
			・交配した多くの種子から、それぞれ需要に応じた選抜のための評価系を、より明確にすべきである。				
イチジクなど奈良オシリーワン加工品の開発	11	11	オリジナリティ溢れるイチジク加工新商品の開発	4.3	3.0	3.0	10.3
			・1%ペクチン添加は評価できるが、最終年度でのイチジクの付加価値を含めたアピール性をどこまで強調できるか。 ・市場の意見を取り入れつつ、さらに様々な加工品の試作をすすめてほしい。				
加工商品の開発と加工技術の研究	12	12	奈良彩りドレッシングの開発	4.0	3.5	3.5	11.0
			・0.05%タンニン添加で、味のこくや深みを増すという目的が達成できるのか? ・アカネの鮮やかな色がとてもよい。商品化できるとよいと思う。「ひもとうがらし」でレストラン需要を掘り起したが、同じようにレストランで利用してもらうなど市場化の可能性を検討してほしい。				
奈良特産品の成分分析と調理・加工法の開発	13	13	辛くない燃焼成分（カプシエイト）を持つひもとうがらしの食材活用	4.0	4.0	3.8	11.8
			・最終年度としての商品開発は評価できるが、機能性の付加価値を今後どのようにアピールできるかが鍵となる。 ・レストランでの食材提供が軌道にのったようで成功例だと思う。今後この経験を他の農産品や加工品にも応用して、さらに広げされることを期待する。				
	14	14	大和野菜粉末と県産小麦を用いた彩りそうめんの開発	4.0	3.0	3.3	10.3
			・試食して、もちもち感もあり、従来の三輪そうめんとは異なるものでも良いのではと思う。コスト面での対応の重要であろう。 ・昨年の試作品より、一層食感がよくなっている。新しい奈良のそうめんのひとつになることを期待する。				
	15	15	大和野菜の機能性評価と機能性を活かした新商品の開発	4.3	3.0	3.0	10.3
			・調理、加工でのACE阻害剤の安定性は理解できたが、最終的に食した場合の効果がどこまで得られるかが、付加価値評価の鍵となる。				

大課題	中課題	番号	小課題	評価区分			合計
				必要性 平均	達成状況 平均	事業効果 平均	
評価委員の意見							
加工商品の開発と加工技術の研究	機能性成分に着目した新商品の開発	16	糖の吸収を抑える柿タンニンを活かした「特定保健用食品」等新商品の開発	4.5	3.2	3.3	11.0
			・タンニンの糖質分解酵素阻害は理解できるが、これらの特性を奈良特産カキへの付加価値として、どう結びつけるかの戦略が必要となる。				
革新的な生産技術の開発	脱化学農薬！ 天敵利用技術の開発	17	食品添加用粉末茶とそれを用いた機能性食品の開発	4.0	3.7	3.8	11.5
			・タンニンによるカフェインの低減化は明確なものになったが、飲料となるとどのように除去するのか。 粉末茶の製法技術の確立は評価できる。 ・低カフェイン化技術が昨年よりさらに向上している。今後のさらなる技術開発に期待する。				
革新的な生産技術の開発	脱化学農薬！ 微生物利用技術の開発	18	飛ばないテントウムシ等を用いた害虫防除技術の開発	4.0	3.2	3.3	10.5
			・最終年度として、アブラムシによるハダニ防除効果は評価できるが、生物農薬として興味があるので、継続して検討し、実質的な波及効果があるか検証すべきである。				
革新的な生産技術の開発	耕作放棄地の再生と利活用技術の開発	19	地域や作物に応じた土着天敵活用技術の開発	4.5	3.8	3.5	11.8
			・初年度としては、診断手法の開発は興味ある成果である。これ以降、実際にクモ類を使って、どこまでオオタバコの被害削減に寄与するかが興味ある課題である。 ・新しい発見。次年度の研究進行に期待する。				
革新的な生産技術の開発	奈良特産品の高品質・安定生産技術の開発	20	土壤への定着性を高めた微生物による土壤病害防除技術の開発	4.3	3.5	3.5	11.3
			・大豆の微生物利用は興味ある成果であるが、コスト面を含めてどこまで実用化を検証すべきである。				
革新的な生産技術の開発	奈良特産品の高品質・安定生産技術の開発	21	有機物投入と太陽熱処理による耕作放棄地の再生技術の開発	4.2	3.0	3.3	10.5
			・最終年度として、放棄地の雑草・害虫被害の軽減としての技術の確立は評価できる。				
革新的な生産技術の開発	奈良特産品の高品質・安定生産技術の開発	22	土質に合った作物選択と水分管理技術の確立	4.0	3.0	3.0	10.0
			・3つの作物の収穫と水分管理との関係を、数値的により明らかすること、さらに他の作物についても検討すべきである。 ・具体的な成果が出ている。				
革新的な生産技術の開発	奈良特産品の高品質・安定生産技術の開発	23	ロボット技術やセンサー技術の活用による農作業補助機械の開発	4.7	3.3	3.5	11.5
			・開発した運搬車による生産者のストレス解消という成果は、ほぼ達成しているが、コスト面を含めてその波及効果を実践的なものにすることが重要と思われる。				

大課題	中課題	番号	小課題	評価区分			合計
				必要性 平均	達成状況 平均	事業効果 平均	
評価委員の意見							
革新的な生産技術の開発	奈良特産品の高品質・安定生産技術の開発	24	D N Aマーカーの活用によるウイルス等の診断技術・防除対策の確立	4. 0	3. 0	3. 0	10. 0
			・診断技術を介して、芽腐細菌の伝搬経路を解明できたことは評価に値する。これ以降、生産者とともに、どのようにすれば防御できるかを、実践的に行なっていくことが必要と思われる。				
		25	チャの早期成園化技術の開発	4. 7	4. 0	3. 8	12. 5
			・本県に適した品種の選択および未収益期間の2年短縮は評価できるが、残りの期間具体的に何をどこまでやるのか?				
奈良にふさわしいパイプハウス雪害対策技術の開発		26	日持ちの保証ができる「奈良の花」品質向上技術の開発	4. 7	3. 8	3. 0	11. 5
			・食塩での日持ちおよびBAでの品質保持の成果は評価できる。これから、それらの成果を生かして、技術の波及効果となりうるのかの検証が重要と思われる。				
		27	耐雪対策技術の開発	4. 5	3. 5	3. 5	11. 5
			・今冬の積雪での実証試験の成果は評価できるが、今後より一層の波及効果を図るべきである。 ・低コスト化の技術成果が上がっていると評価できる。				
		28	雪下ろし技術の開発	4. 2	3. 3	3. 3	10. 8
			・本方法が効果的であることは理解できたが、実践的な波及効果がどこまで望めるか検証すべきと思われる。 ・昨年よりさらに工夫されて実用的になっている。				