

\* 総合評価について

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	園芸品目における減農薬 防除技術の開発	H26~29	レンコンとネギの土壌病害虫の被害拡大防止対策、土壌消毒方法を検討する。	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 具体的成果が不十分であるが計画の重要性は明確で、今後とも継続すべきと判断した。</li> <li>・ センチュウに関しては打つ手が少なく非常に厳しい問題なので成果に期待している。</li> <li>・ レンコンにおいてはネモグリセンチュウの確立された被害拡大防止対策を生産現場に伝え指導し、引き続き抜本的な防除技術の研究を進めてほしい。</li> <li>・ レンコンネモグリセンチュウの被害が拡大する前に防除技術を確立すること。</li> <li>・ ネギは農業に頼らない土壌消毒技術開発が早期に確立されることが望まれる。</li> <li>・ 圃場レベルの実験では詳しい環境条件のデータの取得が必要と思われる。</li> <li>・ 良い結果を期待する</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ レンコンネモグリセンチュウの防除については、圃場内や畦の除草の徹底や排水路内の水の利用禁止等の被害拡大防止対策を、関係機関や生産組織と連携して早急に生産現場へ普及させることとしている。</li> <li>・ 本圃での防除技術については、乾田化（休閒）・除草・石灰窒素施用を組合わせた対策の現地実証に取り組み、被害の根絶に向け生産現場と連携して技術開発を進める。</li> <li>・ ネギ白絹病・軟腐病防除については、今後、場内での小規模試験や現地実証試験を通じて、効果の確認・問題点に対する改良を行い、生産現場で使える技術に仕上げることにしている。</li> <li>・ 圃場レベルでは、処理後経時的に土壌の酸化還元電位など理化学性や地温のデータを取得し、防除効果との関連を解析するなどにより試験を進めていく。</li> </ul>
2	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栽培 技術の確立	H26~30	ブルーベリーの大果生産技術を検討する。 能登ワインの新銘柄開発に向けた醸造用ブドウ の新品種の導入を検討する。	A	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 大粒のブルーベリーが増殖できれば農家にとっても収入が増えメリットが大きい。</li> <li>・ 大型でおいしいブルーベリーを目指し、技術の確立、流通も見据えて頑張ってもらいたい。</li> <li>・ 需要拡大が見込まれる作物に対する研究であり、コストや作業性も考慮されているので成果を期待したい。</li> <li>・ 現状の問題点を明確にしたうえで解決型の研究計画として継続すべきである。</li> <li>・ 能登地域が一つの産地となれるよう今後も品質向上に向けて頑張ってもらいたい。</li> <li>・ 県の特産としておいちに研究・開発を進めてほしい。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 選抜した大粒の2系統については、今後品種登録に向けて果実品質や栽培特性の調査を進めていく。</li> <li>・ ブルーベリー生産部会、苗木生産を行っている能登町ブルーベリー普及センター、流通・販売業者と連携し、大粒ブルーベリーの普及・栽培技術の確立を図っていききたい。</li> <li>・ 醸造用ブドウについては、着色不良や裂果の発生などがなく、収量性が高いこと、ワインにしたときに赤色が濃いことなどに着目して品種を選定していききたい。</li> </ul>
3	農林総合研究センター林 業試験場	漏脂病に強い県木アテの 選抜	H26 ~ H30	アテ（能登ヒバ）は能登地方に分布する特色ある 優れた木材で、市場関係者からブランド化に対す る期待が高い。しかし、漏脂病に罹りやすく、新 たな造林を阻害する原因にもなっている。 そこで、漏脂病原菌の人工接種による漏脂病に 強いアテの早期選抜手法を確立するとともに、ア テ優良採種園から漏脂病に強い個体を選抜し、優 良アテ苗木生産を目指していく。	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ まだ具体的な成果には至っていないが十分期待できる。忍耐強く選別を続ければ必ず成果が得られる筈である。</li> <li>・ 林家にとっては早く漏脂病に強い品種を見つけだして欲しい。</li> <li>・ 能登ヒバは県としても推進していくべき木であり優良な苗の選抜に引き続き取り組む必要がある。</li> <li>・ 既存の調査事例をしっかりとレビューしたほうが良いと感じました。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 漏脂病に抵抗性のあるアテの選抜方法にほほめどがつき、現在選抜中であり、速やかに苗木生産ができるよう取り組んでいきたい。</li> <li>・ 過去の研究結果を今の研究にもレビューし役立てていきたい。</li> </ul>
4	水産総合センター	県特産水産物の冷凍保存 技術の開発	H26~H30	「能登の里山里海」の世界農業遺産認定により、石 川の伝統的な魚食文化のブランドイメージが強まる 一方、新幹線開業に伴って地場の新鮮な水産物の 需要が拡大し、消費者に新しい発見や感動を与えら れるような「地場の特色ある水産物」を安定供給する 技術の開発が求められている。 そこで、能登とり貝、ガスエビ（トゲザコエビ等）、能 登の海藻（モズク等数種）を対象に、それぞれの特性 に適合した冷凍技術を開発・普及し、販路を拡大す ることで漁業収入の増大と観光誘客の促進に繋げ る。	B	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 能登の魅力強化のため、研究を継続し成果を期待する</li> <li>・ 冷凍保存の技術が確立されれば年間を通じて人を呼び込める事ができるので今後に期待したい。</li> <li>・ 冷凍技術の改良は必須のテーマであるが評価方法項目にはより多様性が必要である。</li> <li>・ 現場での作業性を考慮しつつ広く普及できるよう今後の研究を進めてほしい。</li> <li>・ 流通量が少ない水産物ということであるが、流通量の多いものでは高鮮度冷凍技術はすべて確立していると考えてよいのか？</li> <li>・ すでに他方面で使われている技術も多いと思われるので、そうしたものも取り入れる必要がある。</li> <li>・ 海藻は冷凍による細胞破壊が良い面に出るか悪い面に出るか興味のあるところ。</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・ 冷凍保存技術の確立に向けては、対象種に応じて冷凍中の温度変化や解凍後の品質変化（ドリップ量、剪断強度、色調、化学成分等）、食味試験の堪能試験等から総合的に判断している。今後も、対象種に応じた適切な評価項目を設定し対応したい。</li> <li>・ 鮮魚出荷主体である本県では、加工原料用やエサ用を想定した水産物の凍結は一部で行われているが、刺身商材を想定した高鮮度凍結技術は、流通量の多い水産物ではスルメイカが漁船内で凍結する冷凍技術が確立されている。</li> <li>・ 今後とも、漁業者や水産加工業界と密に情報交換を行いながら、特色ある水産物の冷凍保存技術の開発を進めて参りたい。</li> <li>・ 海藻についてはフコイダン、アルギン酸等の多糖類を中心に分析し、凍結前処理や凍結方法による違いを整理する予定である。</li> </ul>