

平成29年度岡山県農林水産総合センター水産研究所 試験研究課題評価票

<事前評価>

総合評価凡例 5：優先的に実施することが適当 4：実施することが適当
 3：計画等を改善して実施することが適当 2：実施の必要性が低い
 1：計画等を見直して再評価を受けることが必要

番 号	29-事前-1						
課題名	水産物の美味しさの見える化						
課題の概要	県産水産物のノリやカキの美味しさを味覚センサやテンシプレッサーを用いて科学的に明らかにし、ブランド化に寄与すると共に、低利用魚の加工方法等を検討することで利用促進を図る。						
評価結果	区 分	5点	4点	3点	2点	1点	平均点
	必要性	1人	3人	2人	人	人	3.8
	有効性	1人	2人	3人	人	人	3.7
	効率性・妥当性	人	3人	2人	1人	人	3.3
	総合評価	1人	4人	人	人	1人	3.6
助言・指摘事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・対照品、場所、価格などで比較し、時系列のデータ整理が必要。 ・データの発信方法が重要で、流通サイド、他機関と意見交換を行い、成果の活用策を確立させるべき。 ・おいしさが目に見えて購買意欲に寄与する。未利用魚も利用が進む可能性があり、飲食業者への成果提供も効果的。 ・水産物を食材としてどう加工するか、付加価値を付けるかが重要で、食品としての商品開発が肝要。 ・漁獲物の優位性を数値で示すことは有効であるが、説明の付与が必要。数値を用いた順位付けは、カキや魚で行っても面白い。 						