

(水産研究所) 試験研究計画書

番号	H29-1	課題名	水産物の美味しさの見える化			
期間	30~32	年度	担当部課室	水産研究所開発利用室		
課題設定の背景	1	<b>政策上の位置付け</b> 「晴れの国おかやま生き生きプラン」の「攻めの農林水産業育成プログラム」において「水産物の生産振興」に位置づけられる。				
	2	<b>県民や社会のニーズの状況</b> 県産水産物の消費拡大を推進するうえで、美味しさの特徴を科学的データに基づいて明らかにすることは重要であり、消費者からのニーズが高い。さらに、生産者や関係機関からは単価向上を図るため、美味しさをPRできるデータが必要とされている。				
	3	<b>県が直接取り組む理由</b> このようなニーズに対応できるのは、県内唯一の水産に関する試験研究機関である水産研究所しかなく、県民の豊かな食を支える漁業を発展させるためには、本研究所が直接取り組む必要がある。				
	4	<b>事業の緊要性</b> 県産水産物の消費量および主要養殖対象種の生産量は近年減少傾向にあるため、水産業および豊かな岡山の食文化を支えるためにも早急な対策が必要である。				
試験研究の概要	1	<b>目標</b> 県産水産物の美味しさを科学的根拠に基づいて見える化し、消費拡大やブランド化の推進に寄与する。				
	2	<b>実施内容</b> ・本県の特産品である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などを用いて明らかにする。同時に、官能検査も行うことでデータの整合性を検証するとともに、遊離アミノ酸分析等で美味しさの根拠についても明らかにする。 ・低利用魚種については月別に旨味や甘味、食感のデータを解析し、特性を数値化するとともに、最適な調理方法を提案することで、利用促進および魚食普及に寄与する。				
	3	<b>技術の新規性・独創性</b> ・本県におけるノリ、カキの美味しさの特徴を数値化した事例はない。また、ノリの口溶けやカキの食感を明らかにした事例はない。 ・低利用魚種の美味しさを解析し、調理の工夫で魚食普及を図る事例はない。				
	4	<b>実現可能性・難易度</b> 困難な課題ではあるが、関係機関との協力体制を整備することで実現可能である。				
	5	<b>実施体制</b> 開発利用室を中心に、岡山県漁連や関係漁協等との連携に加え、農林水産総合センター農業研究所や岡山県立大学、(国研)中央水産研究所とも意見交換を行い、効率的に課題に取り組む。				
成果の活用・発展性	1	<b>活用可能性</b> 水産研究所HPで成果を公表するとともに、各漁協に配布してブランド化を図るための資料として活用するとともに、店頭に展示することで消費拡大につなげる。				
	2	<b>普及方策</b> 関係機関と協議を行い、効率的な普及方策について検討するとともに、講習会や魚料理教室などで研究成果情報を広く発信する。				
	3	<b>成果の発展可能性</b> 県産水産物の美味しさを見える化することで、さらなる消費拡大とブランド化が期待できる。				
実施計画	<b>実施内容</b>	<b>年度</b>	H30	H31	H32	総事業費  (単位：) 〔 千円 〕
	(市場調査等)		○			
	(美味しさの分析)		○	○	○	
	(成果の普及)				○	
	<b>計画事業費</b>		1,000	1,500	1,500	
	<b>一般財源</b>		1,000	1,500	1,500	
<b>外部資金等</b>						
<b>人件費(常勤職員)</b>		4,000	4,000	4,000	2人×0.25人×1年×8,000千円	
<b>総事業コスト</b>		5,000	5,500	5,500		