

令和4年度第2回農林水産技術センター評議委員会概要報告

◇日 時：令和4年11月14日（月） 13:30～16:30

◇場 所：ホテルルビノ京都堀川

◇出席者：別添出席者名簿のとおり

1 開会（水口農林水産部長あいさつ）

京都府農林水産部においては、現在「京都府総合計画」の改訂にあわせて「農林水産ビジョン」と「京都フードテック構想（仮称）」の2つの計画作り、見直しを行っている。

このような中、農林水産技術センターは、産学公連携を基礎とした生産技術の開発や加工技術、輸出を見据えた流通技術の開発などを通じて、府内の農林水産号を支える研究機関として期待が高まっているところである。

本日はそれぞれのお立場から、忌憚のない御意見をいただきたい。

2 評議委員紹介

3 協議事項

(1) 令和5年度新規課題の評価について（別紙議事録1参照）

- ・各部門研究センターから説明、質疑応答
- ・11/25（金）期限で評価票を集約
→結果について評議委員長とセンター長で確認の上、報告する

(2) 令和5年度研究方針（案）について（別紙議事録2参照）

- ・企画室より案について説明

4 報告事項

- (1) 平成30年度終了課題フォローアップ調査結果
- (2) 産学公京もの新ブランド価値創出事業
- (3) 令和4年度タスクチーム活動中間報告
- (4) 農林水産技術センター主催のセミナー、報告会等の開催予定

5 閉会（古谷農林水産技術センター長あいさつ）

協議事項（1）新規課題の評価（意見・質問）

（「京式部」の専用脱プラスチック一発型肥料の開発及び早植高品質栽培技術の確立

：評点 4.2/5 点 以下同じ）

- 一発型肥料なのに穂肥診断が必要なのか。
- 早植した場合、収穫はいつ頃になるのか。
- 新品種なので、ブランド化を目指すならば、まずはおいしく作る方法を確立してはどうか。
- 3年間で毎年いろいろな肥料を試すのか。それとも初年度に選定して実証するのか。
- 京式部の早植えは品質がよくない原因は分かっているのか。

（京都ブランドの加工用カンショ新品種の選定と良食味安定生産技術の確立：評点 3.8）

- 基腐病が全国的に問題となっているが、京都府の現状はどうか。ブランド化のためには、病気に強い系統や栽培管理体制が重要だと思う。
- 農研機構の育種系統の中で、候補になりそうなものはあるのか。京都ブランドを目指すなら、やはり京都府で育種できる体制があればよいと思う。
- 国の育成系統から選ぶのか。既存品種から選ぶのか。これらの中に紅はるか以上の品質のものがあるのか。
- 加工適性の評価項目はどのように考えているのか。
- 干し芋用ならその加工適性に重点を置いた選抜をすべき。焼き芋やスイーツ用と干し芋では求める品質が違うと思う。また、食味の官能試験だけでなく、剪断試験で堅さを調べるなど、加工性、食味、物理性も検討した方がよい。
- 低温で糊化する品種もあるが、干し芋には向かないのか。
- 冷やし焼き芋など面白い商品もあるので、いろいろ幅を広げていければよいと思う。
- 同じ紅はるかでも産地によって値段が違うのか。新品種でブランド化しなくても、紅はるかでおいしいものができればよいのではないか。その上で京都ブランドがあればよいが、当面おいしいのができるようになれば十分ではないか。
- ブランディングと商品開発研究とではやり方が全然違う。ブランド化の方にぶれすぎているように感じる。
- 「京都ブランド」は、美味しさはもちろんのこと、安全・安心や環境にも配慮して生産されているこだわりの逸品である。ただ糖度だけを追求するようなカンショは、「京都ブランド」としては相応しくないと思う。「京都ブランド」としてのカンショと加工用のカンショいずれを対象として研究を進めていくのか、明確にしておく必要がある。加工用のカンショとして販売していくということに特化するのであれば、加工業者が望む品質を把握した上で、目指す方向を決めるべきだと思う。

(枝豆『京 夏ずきん』新品種の収量安定化及び高精度な収穫予測モデルの確立：評点 4.4)

- 府内では手収穫が多いのか。
- 積算温度の上昇に伴って莢が肥大していくが、無限に肥大するわけではないと思う。莢厚が最大となる時点が何日か前に分かるというモデルはあるのか。
- 写真では新品種の収量が少なそうに見える。
- 積算温度を利用するとのことだが、近年実態に合わなくなってきたと思う。温度と莢の肥大については十分調査し、有効なモデルとしてほしい。
- 収量と莢の厚さは関係あるのか。

(産学公連携による ICT を活用した新たな木材流通(京都モデル)の構築に関する研究:評点 3.8)

- セリに行かなくても WEB で誰でも買えるようにするということか。
- 心材がどの程度かは分からないのか。量と強度が分かるのはよいが、心材の様子が分からないのでは買い方は困るのではないか。
- 求めに応じて写真を撮るなど対応は可能と考える。システムを見て、買いたいと思えるようにする必要がある。

(定置網の急潮被害防止を目指した高精度海況予測モデルの開発：評点 4.6)

- 潮流に関するデータは、例えば何月何日何時にどのような流れだったというような基本データとしてはどのようなものがあるのか。
- 降水確率のように、一般向けに%で示すことは検討されているか。
- 文字ではなく図で示した方が、一般向けにはわかりやすいのではないか。
- 同じモデルでも、10 回計算したら違う結果になることもあるのではないか。
- 見落とし件数の 3 割削減を目標とするというのは、急潮情報が未発出であった 22 件のうちの 3 割を減らすということか。

(アサリの稚貝安定供給と養殖技術の確立：評点 4.4)

- 天橋立の水質変化に関する基礎データはあるのか。
- 2022 年にアサリの生残が悪かったとのことだが、BOD や COD のデータもあれば、着目すべき点が明確になるかもしれない。
- 稚貝の親が阿蘇海の養殖アサリだと仮定すると、アサリの養殖が必要ということになる。アサリの養殖についてもマニュアルに入れるのか。
- 阿蘇海は汚染問題や海洋高校の生徒たちによるアマモの藻場再生の取り組みなど、色々と話題のある海域。アサリ、トリガイ、イワガキの養殖もあるが、単発で話題になる。もっとトータルに、阿蘇海でどういう漁業をしていくかを示せると良い。

(ズワイガニ保護区の有効性評価および資源増大手法の確立：評点 4.4)

- 以前、モモガニや水ガニを漁獲しないといった取り組みについて聞いたが、その効果は出ているのか。それだけでは解決できない部分もあるのか。
- 色々な手法を組み合わせずワイガニを増やしていくのが重要。
- 水中ドローンを使った場合、一度にどれくらいのエリアを観測できるか。
- カニの密度推定の方法は。例えば推測式のようなものはないのか。
- 保護区の設置は他県でも行われているのか。

(稲 WCS 多給及び分娩前栄養水準制限などを組合せた高品質乳の生産技術の確立：評点 4.1)

- 従来の試験研究でやっていた使い方とはまた別のねらいで WCS を使っていくということか。
- WCS はラップフィルムを開けてしまうと成分が劣化してしまう。梱包や保管の仕方を工夫できるか。
- 今までの試験研究では WCS を利用する目的がはっきりしていたが、今回はどこに WCS の特徴を見出そうとしているのかが見えてこない。明確化してほしい。
- 解決すべき課題のところに、稲 WCS の早期収穫技術と乳量曲線平準化技術を組み合わせると書いてあるが、早期収穫技術に相当する部分が研究内容の中に見えない。
- 既存知見として、稲 WCS を 1 日 1 頭あたり 8kg 給与した結果が書かれているが、その 8kg は今回の試験にはどのように反映されているのか。
- 既存知見では 8kg 給与で血中の抗酸化物質の増加といった効果が出ているのであれば、その 8kg を意識するべきなのではないか。8kg でなくても抗酸化物質が増加するといえるのか。

協議事項（2）令和5年度研究方針（案）について

●環境に配慮した流通技術の開発とは、どのようなイメージか？

→流通技術については今まで十分取り組めていなかった。流通資材や梱包資材の検討、コードチェーンにより生じる環境負荷の低減など、京都府だけでは解決できない部分が多いと思うが、フードテックという新たな構想も計画される中で、産学公連携や他府県との連携により進めていきたい。少しでもコストと環境負荷の低減が可能となる取組み、ということを意識していきたい。

●国ではこれまで、「技術開発」と「地域振興」を車の両輪として進めている。「地域振興」は、京都府農林水産ビジョンの中でも海の京都、森の京都、お茶の京都という地域政策に、いかに研究がコミットしていくかという視点でわかりやすいが、ブランドと言った途端に地域性が消え、市場だけが見えてくる。京都の場合、丹後農研、茶研、森林センター、海洋センターと地域性に非常に重点を置いた研究所があるので、ビジョンの内容にもよるが、地域政策と密接にコミットしていく技術開発を忘れないで取り組んで欲しい。その上でこそそのブランド戦略だと思う。

→地域に密着したという点では、要望課題としてそれぞれの地域の研究所でそれぞれの課題に取り組んでいるところ。この要望課題というカテゴリーの中で地域性を大事にしていきたい。今回の重点課題というのは、新たな施策であるフードテック構想を中心に考えており、地域性という意味では生産者中心であることは変わらないが、その出口として産学公連携により、生産者に利益があり、最終的には実需者である府民の方々が京都産のものを使ってより喜んでいただくことを目指すイメージである。「地域振興」と「技術開発」は両輪であるということはこの方針の中でも意識している。

●野菜も消費者が欲しいものをボトムアップで作るのはもちろんだが、野菜を熟知している専門的立場からおいしさや食べ方を提案し、販売していくことが必要。売れるものを作っているだけでは、生産者に利益が少ない。京都は食に対する関心も高く、京都発信は影響力ある。京都から強いメッセージを発信していくことが必要。ブランドの話もあったが、本当に野菜を知っている人たちが、情報発信すればそれがブランド価値になると思う。京都ならできると思うので、これからも技術側からの情報発信に努めてほしい。

→京のブランド商品はこれまでも技術側から提案・発信してきたものである。これからは更に一步踏み出した情報発信で、新たなブランド価値を創り出していきたい。

令和4年度第2回京都府農林水産技術センター評議委員会出席者名簿

令和4年11月14日(月)
ホテルルビノ 京都堀川

◇評議委員

板井 章浩	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授	
長島 啓子	京都府立大学大学院生命環境科学研究科 教授	御欠席
齋藤 敏之	京都産業大学生命科学部 教授	
三田村 啓理	京都大学フィールド科学教育研究センター 教授	御欠席
飯田 訓久	京都大学農学研究科 教授	
深見 治一	京都先端科学大学 名誉教授	(評議委員長)
北村 實彬	NPO法人 近畿アグリハイテク副理事長	(副委員長)
牧 克昌	京都府農業協同組合中央会代表理事専務	
川村 幸子	京都府生活協同組合連合会理事	
齋藤 三映子	有限会社 エスアールフードプロデュース代表取締役	