

平成 20 年 6 月 12 日

県庁記者クラブ会員各位

商工労働観光部
農 林 水 産 部

平成20年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業の採択決定について

時下、益々御清栄のこととお喜び申し上げます。

このたび、山形県が応募しておりました農林水産省の提案公募型技術開発事業である「平成20年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業」において、下記の3テーマが採択されましたので、お知らせいたします。

記

【採択テーマ】

No	テーマ名	中核機関	参画機関
1	界面前進凍結濃縮・膜分離複合法による新規の果実香料素材開発	山形県工業技術センター	石川県立大学 (株)果香 山形食品(株)
2	遺伝子発現調節による和牛肉の不飽和度向上技術の開発	山形県農業総合研究センター畜産試験場	岩手県、宮城県、秋田県 東北大学、北海道大学 日本獣医生命科学大学 (独)家畜改良センター
3	ナラ類集団枯損の予測手法と環境低負荷型防除システムの開発	(独)森林総合研究所	山形県森林研究研修センター 新潟県、長野県、岐阜県 島根県、静岡県、福島県 (独)農業環境技術研究所 サンケイ化学(株)

【新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業】

農林水産業・食品産業の発展や地域の活性化などの農林水産政策の推進及び現場における課題の解決を図るため、平成20年度より農林水産省が実施する事業です。

平成 20 年度は441課題の応募があり、外部専門家等による審査を経て53課題が採択され、委託事業として実施されます。全国の採択状況につきましては農林水産省ホームページに掲載されております。<http://www.maff.go.jp/>

【技術開発の概要】

(No 1) 「界面前進凍結濃縮・膜分離複合法による新規の果実香料素材開発」

これまでラ・フランス等(柑橘類以外)の果実から香気成分を抽出して、天然香料を調製することは技術的、製造コストの面から困難であり、ラ・フランス果実から抽出した天然由来の香料は現存しない。本研究では、原料を凍結して濃縮する方法及び膜でろ過して濃縮する方法を組み合わせた新しい香気成分濃縮技術を開発し、ラ・フランス等の地域特産果実を原料とした天然香料の製造技術を確立する。また、この天然香料を活用して付加価値の高いホンモノ志向の地域ブランド食品開発を展開する。(事業期間 平成20～22年度)

【問い合わせ先】

山形県工業技術センター 生活技術部 飛塚幸喜
TEL 023-644-3222(代表)

(No 2) 「遺伝子発現調節による和牛肉の不飽和度向上技術の開発」

和牛肉のおいしさに重要な脂肪の不飽和度(オレイン酸などの不飽和脂肪酸の多さ)を高めるためには、不飽和化に関与する酵素の遺伝子の働き(発現量)を調節することが必要である。そこで遺伝子発現量を指標として、不飽和度を高める飼料の開発と、肥育中に不飽和度の低い牛個体を診断して改善する技術を開発する。これにより、よりおいしい和牛肉を生産し、和牛肉に対する消費者の評価向上を図る。(事業期間 平成20～24年度)

【問い合わせ先】

山形県農業総合研究センター畜産試験場 家畜改良科 庄司則章
TEL 0233-23-8819

(No 3) 「ナラ類集団枯損の予測手法と環境低負荷型防除システムの開発」

ナラ枯れ被害は、依然、全国的に拡大傾向にある。本研究は、これまでの研究成果を基礎として、①ナラ枯れ発生予測手法を開発、②予測に基づきハザードマップを作成、③カシノナガキクイムシを大量に誘引捕殺するおとり木の最適な構造や配置を決定し、誘引性を高めるカイロモンの有効成分を開発、④これらの技術を組み合わせて、環境に低負荷で効果的なナラ枯れ防除システムを確立する。このうち、山形県は主に③の現地試験を担当する予定。(事業期間 平成20～22年度)

【問い合わせ先】

山形県森林研究研修センター 森林環境部 齊藤正一
TEL 0237-84-4301(代表)