

平成26年度 第1回 研究評価委員会

開催日時

平成26年9月2日（火）13～17時15分

事前評価対象課題と評価結果

課題名	必要緊急性	新規独創性	達成の可能性	期待される成果	合計
(1)「きめの細かい赤身肉と細かい脂肪交雑が牛肉のおいしさに及ぼす影響」 (平成27～28年度: 大家畜研究課)	4.5	4	4	3.8	16.3
(2)「乳牛のルーメン健全性を保持する自給飼料多給発酵TMRの給与技術の開発」 (平成27～29年度: 大家畜研究課)	4.8	4.3	4.5	4.5	18
(3)「めす優良肥育和牛による県内産優良和牛還元モデル」 (平成27～29年度: 家畜改良繁殖研究課)	4.8	4.3	3.8	4.8	17.5

評価委員総括意見から

- (1) 「きめの細かい赤身肉と細かい脂肪交雑が牛肉のおいしさに及ぼす影響」
ブランドを維持するためにアピールできる特性を見出すことは重要。そのアピールをどこに提案していくのかを明確に。研究を多様なニーズに対応できるものにする姿勢が大事。
- (2) 「乳牛のルーメン健全性を保持する自給飼料多給発酵 TMR の給与技術の開発」
三重県のみならず、国を挙げての取り組み。これからの時代に必要な技術開発だと感じた
- (3) 「めす優良肥育和牛による県内産優良和牛還元モデル」
非常にユニークな取り組み。制度や社会的コンセンサスを含め、クリア出来れば面白いテーマ。

中間評価対象課題と評価結果

課題名	進捗状況	得られた成果	目標達成の可能性	課題の取扱い	合計
(4)「もうかる肉用牛生産技術の開発」 (平成25～27年度:大家畜研究課)	3.5	3.3	3.5	3.5	13.8
(4)「もうかる肉用牛生産技術の開発」 (平成25～27年度:家畜改良繁殖研究課)	4.0	3.5	3.5	4.0	15.0
(5)「ICTによる畜産物の美味しさ提供モデルの構築」 (平成24～27年度:中小家畜研究課)	4.0	4.3	3.8	4.8	16.8

評価委員総括意見から

(4)「もうかる肉用牛生産技術の開発」(大家畜研究課)

三重のブランドの維持、発展に重要な課題。項目が多いため絞った方が良いのではないだろうか。

(4)「もうかる肉用牛生産技術の開発」(家畜改良繁殖研究課)

どちらかと言えば地味だが、重要な技術が含まれているため是非頑張って欲しい。

(5)「ICTによる畜産物の美味しさ提供モデルの構築」

物は完成している。後発のブランドは苦しいとは思いますが頑張って欲しい。県内産飼料のアピールをしてみてもどうか。