

平成28年度 第2回 研究評価委員会

開催日時

平成29年3月13日（月）13～17時

完了評価対象課題と評価結果

課題名	目標の達成度	得られた成果	成果の発展性	今後の進め方	合計
(1)きめの細かい赤身肉と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 三宅主幹研究員)	3.0	3.3	4.3	4.8	15.3

○ その他特記事項等（評価委員コメント）

- ・ 県内ブランド牛のPRにどのようにつなげていくのかが課題
- ・ 味覚は個性的な部分もあり難しいが、どういう人たちにどういう肉が好まれるのかの研究へ発展させることも可能
- ・ 研究設計の仮定と結果が一致しなかった。
- ・ サンプルの取り方も重要。

課題名	目標の達成度	得られた成果	成果の発展性	今後の進め方	合計
(2)県特産物を利用した新たなプライベートブランド豚肉の開発 (平成26～28年度 中小家畜研究課 若原主査研究員)	4.0	4.0	4.8	4.5	17.3

○ その他特記事項等（評価委員コメント）

- ・ 免疫性や抗酸化力につながる研究に進めばより有効、将来的に「健康なブタ」といったブランド化の研究に発展してもよい
- ・ ハタケシメジ飼料化でどのような豚肉が生産されるか知りたかった。
- ・ 新姫やアカモク添加で豚肉中に機能性成分が移行すれば新たなブランド化が可能
- ・ 飼料化コストはどの程度、飼料化のための供給量はあるか