

(機関名) 試験研究計画書

番号	R2-1	課題名	浅場のガラモ場再生手法の開発					
期間	3~6年度	担当部課室	海面・内水面増殖研究室					
課題設定の背景	<p>1 政策上の位置付け 減少したガラモ場の再生・増殖は21おかやま農林水産プランにおいて、品目ごとの振興の方向性のうち「8 鮮魚・カキ・ノリ」に、水産振興プラン2017において、具体的な施策の美しく豊かな海づくりのうち「藻場、干潟の保全再生」に位置付けられている。</p> <p>2 県民や社会のニーズの状況 県民に豊かな食を提供し、水産業の資源となる魚介類にとって、藻場は稚魚の発生、育成場所として重要である。減少した藻場のうち、アマモ場については環境改善や再生活動により回復傾向にあるが、ガラモ場については再生活動の途端であり、県民や漁業関係者から適切な再生手法の提示について要望が高い。</p> <p>3 県が直接取り組む理由 ガラモ場再生手法の開発は事業者に利益を発生させるものではなく、公共的な効果を目指しているため県が直接取り組む。</p> <p>4 事業の緊要性 昭和53年に720haであったガラモ場は平成19、27年には180haに減少しており、早急に対策を講じる必要がある。</p>							
	試験研究の概要	<p>1 目標 ガラモ場を構成するホンダワラ類の増殖方法は、コンクリート礁など付着基質の設置、胞子を供給する母藻の投入など多様な手法が開発されている。水深が浅く透明度の低い本県海域において、既存の手法を浅場に応用し、現場で実施可能な増殖手法や適地選定方法などを提示する。</p> <p>2 実施内容 ・潜水調査により、本県における現在のガラモ場構成種と生息水深を把握する。 ・水温、光量等の環境調査により、既存のガラモ場における生育条件を把握する。 ・ノリ養殖施設に絡む流れ藻を活用し、増殖用の胞子供給元と供給方法を検討する。 ・小型藻礁や碎石等を活用し、低コストで実施しやすい増殖手法を開発する。 ・上記調査を取りまとめ、本県海域に適したガラモ場増殖手法を提案する。</p> <p>3 技術の新規性・独創性 水深3m程度の浅海における増殖手法に体系的に取り組んだ例はない。</p> <p>4 実現可能性・難易度 台風、異常な高温など気象条件に進捗が左右される可能性があるが、複数年実施することで必要なデータを蓄積する。</p> <p>5 実施体制 水産研究所海面・内水面増殖研究室を中心に、市や、漁協などと連携して効率的に課題に取り組む。</p>						
		<p>1 活用可能性 ガラモ場増殖を希望、実施する市や、漁協が複数あり、手法を提示して増殖を図る。</p> <p>2 普及方策 増殖手法、注意点を取りまとめて配布し、広く活用を図る。</p> <p>3 成果の発展可能性 近年ホンダワラ類の食品としての需要が増加しているが、本県では水産資源の保護育成のため天然ホンダワラ類の採取は禁止されている。一方、漁業者、企業からは養殖に取り組みたいとの要望も多く、本事業において生育限界や適水深が明らかとなれば、養殖への応用が期待できる。</p>						
		実施計画	実施内容	年度	R3	R4	R5	R6
(種組成、分布範囲調査)				○	○			
(既存藻場の環境調査)				○	○	○	○	
(胞子供給方法調査)			○	○	○	○		
(増殖試験)				○	○	○		
計画事業費			1,000	1,000	1,000	1,000	4,000	
一般財源		1,000	1,000	1,000	1,000	4,000		
外部資金等		—	—	—	—			
人件費(常勤職員)		4,000	4,000	4,000	4,000	2人×0.25人×1年×8,000千円		
総事業コスト		5,000	5,000	5,000	5,000			

(水産研究所) 試験研究計画書

番号	R2-2	課題名	水産物調理品の美味しさの見える化研究			
期間	3~5 年度	担当部課室	水産研究所海面・内水面増殖研究室			
課題設定の背景	1	政策上の位置付け 「晴れの国おかやま生き活きプラン」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	県民や社会のニーズの状況 県産水産物の消費拡大を推進するうえで、水産物の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	県が直接取り組む理由 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	事業の緊要性 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	目標 県産水産物調理品の美味しさを科学的根拠に基づいて見える化し、消費拡大や付加価値向上の推進に寄与する。				
	2	実施内容 ・麹菌によるアミノ酸量の増加が認められている熟成ノリについて、県産ノリを材料とした熟成ノリの味の評価を行う。 ・熟成、加熱等の処理カキと無処理カキとの成分や味覚変化を明らかにし、最適な調理方法を検討する。 ・地魚について、脱血や神経締め等の鮮度保持手法の検討や、その後の熟成、加熱等の処理魚と無処理魚との成分及び味覚変化を明らかにし、対象魚にとって最適な処理及び調理方法を検討する。				
	3	技術の新規性・独創性 本県におけるノリ、カキ、地魚の調理品の美味しさの特徴を数値化した事例はない。				
	4	実現可能性・難易度 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	実施体制 海面・内水面増殖研究室を中心に、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(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	活用可能性 水産研究所HPで成果を公表するとともに、消費者へのPR資料を作成し店頭に展示することで消費者へのPRにつなげる。また、検討した調理方法を基に商品化の検討を行い、新たな消費の創出につなげる。				
	2	普及方策 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	成果の発展可能性 県産水産物調理品の美味しさを見える化することで、さらなる消費拡大と単価向上が期待できる。				
実施計画	実施内容	年度	R3	R4	R5	総事業費 (単位：千円)
	(市場調査等)		○			
	(味の科学的評価)		○	○	○	
	(成果の普及)				○	
	計画事業費		1,000	1,000	1,000	3,000
	一般財源		1,000	1,000	1,000	3,000
外部資金等		—	—	—		
人件費(常勤職員)		4,000	4,000	4,000	2人×0.25人×1年×8,000千円	
総事業コスト		5,000	5,000	5,000		