

令和2年度岡山県農林水産総合センター水産研究所試験研究課題評価結果票

<事前評価>

総合評価凡例 5：優先的に実施することが適当 4：実施することが適当
 3：計画等を改善して実施することが適当 2：実施の必要性が低い
 1：計画等を見直して再評価を受けることが必要

番 号	2-事前-1						
課題名	浅場のガラモ場再生手法の開発						
課題の概要	潜水調査、環境条件調査、胞子供給方法調査を行い、小型藻礁や砕石等を活用した増殖手法を提案						
評価結果	区 分	5点	4点	3点	2点	1点	平均点
	必要性	1人	5人	人	人	人	4.2
	有効性	人	5人	1人	人	人	3.8
	効率性・妥当性	人	3人	3人	人	人	3.5
	総合評価	人	5人	1人	人	人	3.8
助言・指摘事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・ガラモ場再生の漁場環境改善効果だけでなく、新たな食材として栄養価や食べ方等も情報発信していけば、県民や漁業者に貢献できる。 ・藻場再生は幼稚魚の居場所として重要。県下各地に広げて欲しい。 ・鉄不足をガラモ減少の一因とする説もあり、その検証もして欲しい。 ・現場海域での結果検証は難しいので、覚悟して臨んで欲しい。 ・魚類やウニ等の植食性生物との関係も検討し、減少要因の解明ができれば、さらに進んだ成果となり得る。 ・減少要因を解明し改善しなければ、再生手法が開発できても現場での再生は難しい。減少要因解明と対策の検討を同時に進めるべき。 						

番 号	2-事前-2						
課題名	水産物調理品の美味しさの見える化						
課題の概要	麹菌を活用した熟成ノリ、熟成や加熱等したカキと無処理カキ、地魚の鮮度保持手法等を科学的に評価						
評価結果	区 分	5点	4点	3点	2点	1点	平均点
	必要性	3人	1人	2人	人	人	4.2
	有効性	4人	人	2人	人	人	4.3
	効率性・妥当性	1人	3人	2人	人	人	3.8
	総合評価	3人	2人	1人	人	人	4.3
助言・指摘事項等	<ul style="list-style-type: none"> ・食材を客観的に評価でき、県産の特徴を打ち出すことができるが、それだけでは消費に繋がらない。若者を巻き込んで新しい料理法の開発やお弁当や和食以外の料理に使ってもらうなど、美味しさを実感してもらう仕掛けが必要。 ・HP掲載やパンフ作成だけではなく、次のステップとして関わる人を増やすことを考えて欲しい。 ・色々な水産物で進め、商品開発まで是非こぎ着けて欲しい。 ・本県水産物に対する新しいニーズが生まれる可能性がある。 ・熟成ノリは是非とも商品化し、岡山名物にして欲しい。 ・水産物のブランド化の成功例は少ない。数値化し優れた特性をアピールしても消費拡大に結びつかない。成功事例を参考に斬新な取組を。 ・成果の伝え方に注力することで、大きな成果が見込まれる。 ・県産ならではの美味しさを理解できるようなアウトプットを期待。 						