

# 平成17年度山梨県畜産試験場外部評価結果

## 1 外部評価委員（○：委員長）

- 道宗直昭（生物系特定産業技術研究推進機構 主任研究員）
- 小池紀人（フジザクラポーク生産組合 組合長）
- 加藤政彦（山梨県甲州地どり普及生産組合 組合長）

## 2 評価対象研究課題

### （1）事前評価課題

- ① 大課題名：畜産物の品質改善  
小課題名：抗酸化物質を利用した豚の肉質改善技術
- ② 大課題名：鶏の飼養管理技術の改善  
小課題名：採卵鶏における効率的休産処理に関する研究

### （2）事後評価課題

- ① 大課題名：未利用資源の飼料化技術  
小課題名：未利用素材の豚飼料化技術の開発
- ② 大課題名：畜産物の品質改善  
小課題名：鶏肉臭抑制技術の確立

## 3 外部評価日程

- 第1回評価委員会（事前評価） 平成17年8月22日
- 第2回評価委員会（事後評価） 平成18年2月 1日

## 4 評価の進め方

事前・事後評価対象課題について、各研究担当者から事前に提出された所定様式の資料（委員に事前に資料を送付して予め書面審査）を踏まえて、研究課題毎に各研究担当者が研究の背景・目的・内容・実施方法等について説明を行なった。

評価委員会は、各研究担当者と質疑応答を行いながら、各研究課題毎に各評価項目について5段階評価を行うとともに評価の所信をコメントし、研究計画の目的、内容、実施方法について助言を行なった。

各委員は評価表に指摘事項を記述し、委員長が取りまとめた。

<様式2>

山梨県畜産試験場試験・研究課題事前評価表

山梨県畜産試験場課題評価委員会

試験・研究課題名：

大課題名：畜産物の品質改善

小課題名：抗酸化物質を利用した豚の肉質改善技術

細目課題名：

担当者名：石田昌弘

評価項目	評価点	指摘事項
1 課題設定の必要性 (背景、社会的ニーズ)	5 / 5	県内産のブドウの副産物を活用することは地域産業にとって重要。
2 課題の新規性、独創性	4 / 5	類似研究はあるがプロアントシアニジンの利用には新規性がある。 ワイン豚との区別を明確に。
3 目的・内容の整合性、 妥当性	4 / 5	肉質の改善方法の1つとして有効性があり、地域副産物の利用研究も妥当。
4 研究手法の的確性、 技術的可能性	4 / 5	類似研究があり、情報交換とともに比較できる手法が必要。
5 成果の期待度	5 / 5	地域副産物を利用した研究であり、鶏、牛も含め発展させて欲しい。
総合評価	5 / 5	県内産のブドウの副産物を肉質改善につなげる研究は地域性があり期待される。

「注」 評価点の目安

評価	高い	やや高い	普通	やや低い	低い
点数	5	4	3	2	1

試験研究機関の処置

国等の試験研究機関と情報交換を図りながら試験を実施し、地域性豊かな山梨ブランド豚の生産を目指す。

<様式2>

山梨県畜産試験場試験・研究課題事前評価表

山梨県畜産試験場課題評価委員会

試験・研究課題名：

大課題名：鶏の飼養管理技術の改善

小課題名：採卵鶏における効率的休産処理に関する研究

細目課題名：

担当者名：松下浩一

評価項目	評価点	指摘事項
1 課題設定の必要性 (背景、社会的ニーズ)	4 / 5	絶食法による強制換羽の新しい手法として注目されるが、経済性も考慮して研究を進めて欲しい。
2 課題の新規性、独創性	3 / 5	ストレスの少ない方法として独創性はあるが、他との情報交換も欠かさず進めて欲しい。
3 目的・内容の整合性、 妥当性	4 / 5	強制換羽の新しい手法として妥当であるが、類似研究との違いを明確にしておく必要がある。
4 研究手法の的確性、 技術的可能性	4 / 5	換羽飼料の給与でのデメリットとサルモネラ菌に対するメリットなど研究のねらいを明確にしておく必要がある。
5 成果の期待度	4 / 5	経済的効果が1つの目標であり、期待される課題である。
総合評価	4 / 5	養鶏農家の経済的効果を出せるよう期待したい。

「注」 評価点の目安

評価	高い	やや高い	普通	やや低い	低い
点数	5	4	3	2	1

試験研究機関の処置

他の研究機関との情報交換をする中で、本県農家に容易に取り入れられる方法で試験を実施し、養鶏農家の経営安定に有用な技術として本技術の確立をしていきたい。

山梨県畜産試験場課題評価委員会

試験・研究課題名：

大課題名：未利用資源の飼料化技術

小課題名：未利用素材の豚飼料化技術の開発

細目課題名：

担当者名：石田昌弘

評価項目	評価点	指摘事項
1 研究目標の達成度	5 / 5	乾燥パン屑、乾燥豆腐粕が利用できる見通しを得、コスト計算もできており目標は達成された。
2 成果の有用性 (普及性、波及性)	4 / 5	素材の選択も含め普及の可能性は高いが、農家への具体的な普及方法についても検討して欲しい。
3 研究の発展性	5 / 5	食品残さは他にもあり、自給率向上のためにも今後の展開が期待される。
4 研究課題選定の妥当性	5 / 5	研究課題の選定は妥当である。食品の安全性が議論される中で、素材の安全性についても注意して欲しい。
総合評価	5 / 5	自給率向上が求められている中で未利用資源の利用は必要であり、収益性からもその可能性を得た点は評価できる。今後は実用化に向けた取り組みが期待される。

「注」 評価点の目安

評価	高い	やや高い	普通	やや低い	低い
点数	5	4	3	2	1

試験研究機関の処置

今回の試験成果を養豚農家で活用し、豚肉生産のコスト低減に繋げる。そのため平成18年度に試験場に新たに設置される普及科と連携を図りながら、食品業者、流通業者、養豚農家を含め実用化にむけての検討を行っていく。

山梨県畜産試験場課題評価委員会

試験・研究課題名：

大課題名：畜産物の品質改善

小課題名：鶏肉臭抑制技術の確立

細目課題名：

担当者名：松下浩一

評価項目	評価点	指摘事項
1 研究目標の達成度	5 / 5	脂肪酸と鶏肉臭の関連に注目し、飼料添加剤で鶏肉臭抑制効果が認められたことで目標は達成された。
2 成果の有用性 (普及性、波及性)	5 / 5	トレハロースを供給できるメーカーと連携をとっており、普及の可能性は高い。
3 研究の発展性	4 / 5	おいしい鶏肉を生産するという方向で鶏肉臭を含め、他の要素にも注目した研究を展開して欲しい。
4 研究課題選定の妥当性	5 / 5	鶏肉生産農家にとっては朗報であり、課題の選定は妥当。
総合評価	5 / 5	鶏肉の臭気抑制効果のあるトレハロースやプロアントシアニジンを見出した点は評価できる。今後は実用化に向けてコスト面での検討も必要である。

「注」 評価点の目安

評価	高い	やや高い	普通	やや低い	低い
点数	5	4	3	2	1

試験研究機関の処置

本試験で得られた成果を農家に普及するために、生産費の低コスト化に向けた資材の効率的給与方法について検討を行っていく。また、おいしい鶏肉生産のために必要な新たな要素についても今後研究していきたい。