

番号	機関名	課題名	研究期間	研究概要	総合評価	評価委員コメント	委員コメントに対する研究機関の回答・考え方等
1	農林総合研究センター 畜産試験場	未利用資源を活用した特色ある豚肉生産技術の確立	H27～H31	県内で排出される加工残渣の有効活用により低コストで特色のある高品質豚肉の生産技術を開発する。	A	<ul style="list-style-type: none"> ○面白い研究で成果の応用が期待される。 ○一石三鳥の研究であり、大いに期待したい。 ○有意義な成果が得られている。普及に向け、コスト低減の見える化を進めてもらいたい。 ○未利用資源として魅力的なものをさらに探究してほしい。 ○いしるの原料費が上昇している中で継続可能なのか。 ○飼料化するためのコスト面についても一緒に考えないと成果の利用は難しいと考える。 ○未利用資源をどの段階で誰がコスト負担して畜産農家が利用可能な飼料とするのか、検証が必要である。 ○能登牛の課題と共通点も多い。是非連携を考えるべきである。 ○ブランド化のための餌の種類も大事である。 ○いしる残渣から豚肉にどのように移行するのか、メカニズムを調べる必要はないのか。 ○特色の付与を測る指標は複数あった方がよい。 ○「能登いしる豚」、「能登酒豚」等々ブランド名も検討した方がよいと考える。 	<ul style="list-style-type: none"> ○特色のある豚肉生産のために、いしる製造残渣やキャベツ屑などの未利用資源が活用できることが分かった。また、これらを有効活用することは残渣を排出する食品業界の収益性の向上にも一役買えると考えている。 ○未利用資源の実用化ではコストの検討に加え、排出業者、養豚農家、飼料化業者の連携手法の確立が重要になってくるので、今後それらを解決するべく、低コストで簡便な飼料化方法の検討などの試験研究を行う予定としている。 ○DHA、EPAは「αのめぐみ」に多く含まれるα-リノレン酸と同じ不飽和脂肪酸であり、豚肉への移行メカニズムも同様と考えている。 ○特色の付与については現在確認されているもの以外の成分についても検討する必要があると考えている。 ○ブランド名については特色のある豚肉の成果が確定したら検討していきたい。

※A：優先的に実施することが適当、B：実施することが適当、C：計画等を改善して実施することが適当、D：実施の必要性が低い、E：実施の必要性が認められない