

各研究課題の評価

大課題	中課題	番号	小課題	評価区分			合計	評価委員の意見
				必要性	達成状況	事業効果		
				平均	平均	平均		
乗用作物の安定供給	優良品種の育成	1	ゲノム育種等による優良品種の育成	3.8	3.2	3.6	10.6	・初年度は、ヤマトウキの開花時期のサンプリングの条件設定である。これが今後の解析の成果を決める重要なポイントであるので、初年度は評価できる。遺伝子解析(3年間)としての次年度のゲノム解析により、DNAマーカーが同定できることを期待する。
	省力・安定生産技術の開発	2	省力化技術の開発	4.2	3.4	3.6	11.2	・省力化のための技術開発は、初年度として順調に成果が得られている。ただし、この課題の最終目標は、労力、それに伴うコストの削減と考えられるので、次年度以降、可能な限り成果を数値的に示してほしい。
		3	安全・安心で安定多収技術の開発	4.4	3.8	3.4	11.6	・初年度として、元肥一発区で生育に差が無いこと、低温での育苗が可能であることは、評価できる。これも、最終的に効率化などを、何らかの形で統計的に数値化できれば良いと思われる。
優良品種の育成	商品性の高い新たなイチゴ品種の育成	4	取引に有利なケーキ店用、高級果実店用品種の育成	4.2	3.4	3.6	11.2	・初年度の優良株の選択のプロセスの成果は評価できる。最終的に、炭疽病に強く、収量が多いものを優良株とするのか？ 選抜の基準が少し曖昧のように思える。
		5	甘さを左右する遺伝子の解析による選抜技術の開発	4.4	3.0	3.4	10.8	・糖の組成のバランスが重要として、ショ糖の多いものが、古都華、ひのしずくで、そのためのショ糖合成酵素の発現が高いのも一致している。これ以降、もう少し何をターゲット(遺伝子)とするのか、明確にする必要があると思われる。
	産地間競争に打ち勝つキク品種の育成	6	気象変動に左右されない安定した開花特性を持つ小ギク品種の育成	4.4	3.6	4.0	12.0	・品種開発、選抜は順調に推移している。有望株の選抜に期待する。
		7	芽かきの不要な無側枝性二輪キク品種の育成	4.2	3.8	4.0	12.0	・2年間で無側枝性株の育成とフリー株の作出に期待する。
	甘柿のない時期に出荷できる甘柿品種の育成	8	交配による新品種候補の作出と、遺伝子解析による10月下旬～11月上旬に出荷できる甘柿の早期選抜	4.6	3.2	4.0	11.8	・交配による新品種開発は、順調に推移し、候補選抜は可能である。遺伝子診断による甘柿の早期選抜は、マーカー遺伝子による選抜に期待する。
遺伝資源の保存と活用	9	奈良オンリーワン酒米品種の育成	3.8	3.4	3.4	10.6	・日本酒発祥の地 奈良大和でのオンリーワンとしての酒の開発に期待する。露霜風の品質、生産性の安定供給のための改良の推移をもう少し見たいが、9年間の計画で、もう少し具体的な目標を設定すべきかもしれない。	
加工商品の開発と加工技術の研究	イチジクなど奈良オンリーワン加工品の開発	10	オリジナリティ溢れるイチジク加工新商品の開発	4.0	3.6	3.6	11.2	・初年度として、市販品との比較、アントシアニンなどの赤色保持の成果は評価できる。低カロリーにエリスリトールを用いることは理解できるが、これが製品としてどこまで市場価値があるか分からない。 ・イチジクは健康志向に応えられる果物であるが、国産では魅力的な加工品が少ないので、イチジク加工品の可能性を広げるような研究開発をすすめてほしい。加工にはできるだけ食品添加物は使用しないほうが消費者には受け入れられる。原材料にこだわった高級志向の加工品のほうが差別化できるのではないかと。
		11	新しいカキ果実加工品の開発	4.4	3.6	3.6	11.6	・カキ果実の加工品の開発としての試みは評価できる。さらなる糖蜜漬け、大玉品種の干し柿も、最終的にこのような付加価値とその生産コストが成り立てば、非常に有効であろう。 ・柿加工品の商品化を実現してほしい。
	奈良特産品の成分分析と調理・加工法の開発	12	辛い成分(カプシエイト)を持つひもとうがらしの食材活用	4.2	3.6	4.0	11.8	・品種と香り、栽培環境と食味の関係について、今後具体的にどのように進めて、それをどのように活かすのか、若干不明瞭である。
		13	大和野菜粉末と県産小麦を用いた彩りそうめんの開発	4.0	3.0	3.6	10.6	・美味しいそうめん作成において、タンパク含量を増加させるために、窒素追肥が鍵となることは、理解できる。商品化の為に、小麦の生産性もポイントとなる。 ・「ふくはるか」と大和野菜のコラボは、オリジナリティの点では魅力的であるが、できた製品(そうめん)が既存品とは違った価値があるかがポイントだと思う。味や見た目など、これまでにないものであれば消費者に受け入れられる可能性がある。
14	大和野菜の機能性評価と機能性を活かした新商品の開発	4.0	3.4	3.0	10.4	・大和野菜のブランド化と加工商品の開発には、大いに期待する。ただし、血栓溶解と血圧抑制効果は、抽出物を用いれば何らかの効果が見られるだろうが、それらの要因の探索は難しいかもしれない。これらの効果が、付加価値をつけた製品としての売りになるか若干疑問が残る。 ・まずは大和野菜そのものの食材としてのおいしさや食べ方を伝えることが第一だと思うが、食品の機能性表示が可能となることを受けて、将来を見越した研究という点で意義があると思う。既存の品種と比較して明らかに機能性があるのであれば消費者にはアピールできるであろう。		
革新的な生産技術の開発	脱化学農業！ 天敵利用技術の開発	15	飛ばないテントウムシ等を用いた害虫防除技術の開発	3.8	3.6	3.4	10.8	・害虫防除としての技術開発は順調に推移していると思われる。
	耕作放棄地の再生と利活用技術の開発	16	有機物投入と太陽熱処理による耕作放棄地の再生技術の開発	4.4	3.6	3.6	11.6	・放棄地の再生技術の開発は、切迫した問題であると理解する。従って、実地把握と管理技術の開発は興味ある成果であるが、最終的にどの程度の低コストで、維持管理できるかが今後の課題である。
	奈良特産品の高品質・安定生産技術の開発	17	奈良の「特A米」品質向上技術の開発	4.0	3.0	3.2	10.2	・主要品種のヒノヒカリであるので、その栽培管理のモデル化は重要な課題であるが、高品質、良食味のための指標をもう少し明確にしないとけない。
		18	チャの早期成園化技術の開発	4.6	3.6	3.6	11.8	・本プロジェクトの成果は、着実に得られるものと思われる。本件に適した品種の検討の課題について、もう少し目標とする指標と実際に検査する項目について、具体性が欲しい。