

農林水産商工常任委員会提出資料

(平成24年3月1日)

項目	ページ
1 米川土地改良区の不適正経理に対する特別検査の概要について 【農地・水保全課】	別紙
2 「第8回（平成23年度）鳥取県木の住まいづくりコンクール」について 【森林・林業総室】	1
3 農林水産部の試験研究に係る外部評価の実施結果について 【農林総合研究所】	3
4 マグロレプリカ完成披露式について 【境港水産事務所】	10
5 首都圏での鳥取県産食材等のPRについて 【市場開拓課】	12

農林水産部

「第8回（平成23年度）鳥取県木の住まいづくりコンクール」について

平成24年3月1日

森林・林業総室

1 コンクールの目的

県民に、木造建築の良さと様々な工夫を広く知っていただくことにより、よりよい木造建築の建設を促進し、県産材の需要拡大を図ること。

2 審査結果（書類審査1月16日、現地審査2月12日開催）

応募作品17点について、審査会（委員長：鳥取環境大学副学長 東樋口 譲）を開催し、知事表彰作品を次とおり決定した。

最優秀賞：1点

部門賞：6点 県産材活用賞（1点）、伝統技術賞（1点）、デザイン賞（2点）、環境配慮賞（1点）、アイデア賞（1点）

区分	建築場所	応募者	区分	建築場所	応募者
最優秀賞	倉吉市	小椋設計事務所	県産材活用賞	鳥取市	平和建設(有)
伝統技術賞	倉吉市	(株)荒井工務店	デザイン賞	倉吉市	寿ホームズ(株)
デザイン賞	米子市	よろい環境計画事務所	環境配慮賞	鳥取市	(株)海南開発
アイデア賞	八頭町	(有)シェド建築設計室			

※応募作品の概要

・県産材の使い方、見せ方に工夫を凝らした住宅、伝統技術と現代感覚との折衷が図られた住宅、自然エネルギーを有効に活用した住宅など様々なコンセプトの応募があり、全体的に水準の高いコンクールとなった。

3 今後の取り組み

(1) 表彰式 平成24年3月19日（月）午後3時から（予定）

(2) 展示等 県ホームページへの掲載、イベントなどでの展示等により県民への啓発を行う。

《参考》

○ 第8回鳥取県木の住まいづくりコンクールの概要

(1) 応募期間 平成23年10月5日～12月26日

(2) 対象建築物

①構造 : 木造建築物

②用途 : 県内で新築又は増改築された住宅、公共施設、事務所、レストラン、公民館等

③県産材使用量 : 10m³以上（リフォームの場合は3m³以上）

④竣工時期 : 平成21年4月1日～平成23年8月31日

(3) 応募対象者 施主、設計者、施工者

○ 鳥取県木の住まいづくりコンクールの応募状況の推移

回(年度)	1回(H16)	2回(H17)	3回(H18)	4回(H19)	5回(H20)	6回(H21)	7回(H22)
応募点数	37	30	22	21	18	19	20

第8回鳥取県木の住まいづくりコンクール知事表彰作品の概要

○募集期間 平成23年10月5日～12月26日

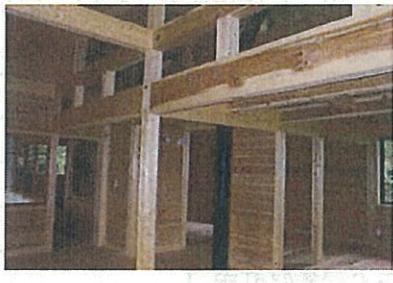
○応募総数 17点

○審査員 委員長：東樋口 譲（鳥取環境大学副学長）、山下卓治（鳥取県住宅生産促進協議会会長）
外池美代子（東部消費生活モニター協議会会長）、渡辺行雄（（社）鳥取県建築技能近代化協会会長）
高増佳子（米子工業高等専門学校建築学科准教授）、前田八壽彦（鳥取県木材協同組合連合会会長）
寺谷 寛（鳥取県産材活用協議会委員）、森本博美（（社）鳥取県建築士会会长）

○審査方法 書類審査、現地審査により受賞作品を選定

最優秀賞：小椋設計事務所(東伯郡北栄町西園)
所在：倉吉市別所

施主の木への強いこだわりと大工技術、家族の家への想いが結集した木組みの住宅。木材は親族所有の近くの山の木を使用。木を切った跡には苗木を植え山の循環が図られている。無節のヒノキ材が大黒柱や吹抜の玄関に使われ「C A S B E E とどり」を用いて評価した環境性能も高ランク。



○県産材活用賞：平和建設(有)(鳥取市行徳)



所在：鳥取市古海

○伝統技術賞：(株)荒井工務店(倉吉市下田中町)



所在：倉吉市新田

○環境配慮賞：(株)海南開発(鳥取市富安)



所在：鳥取市玄好町

○デザイン賞：よろい環境計画事務所(米子市日下)



所在：米子市尾高

○デザイン賞：寿ホームズ(株)(倉吉市駄経寺町)



所在：倉吉市駄経寺町

○アイデア賞：(有)シェド建築設計室(鳥取市本町)



所在：八頭郡八頭町山田

農林水産部の試験研究に係る外部評価の実施結果について

平成24年3月1日
農林総合研究所

1 期日及び場所

平成24年1月27日（鳥取県庁）

2 目的

農林水産部試験研究機関の試験研究課題について、多角的・客観的視点からの試験研究課題の選定、試験研究の効率的な実施及び広範囲に普及可能な技術等の確立を図ることを目的に、外部評価委員による評価を実施。

3 実施方法

(1) 評価対象

- ①平成20年度中に試験研究が終了した課題（事後評価対象） 16件
- ②来年度から取り組もうとする研究課題（事前評価対象～追加分） 2件

(2) 評価方法

各試験課題について、概要説明と質疑応答を行い、外部評価委員一人ひとりが、各評価項目について5段階評価を行った。

各外部評価委員の評価の総合点の平均値により、判定を行った。

区分	評価項目	平均値	判定
事後評価 (15点)	①目的・目標どおりの技術・知見は得られたか。	12点以上	◎ 優れた研究で成果の普及活用も非常に良い。
	②技術・知見は優れているか。	12点未満 9点以上	○ 概ねよい研究、成果の普及活用も概ね良い。
	③成果が活用・普及されているか。受益者の数・割合が増えているか。	9点未満	✗ 反省すべき点が多く、成果の普及活用も不十分
事前評価 (15点)	④広報・普及活動は適切であったか。	12点以上	◎ 研究を実施する。
	⑤残された課題への対応は適切か。	12点未満 9点以上	○ 研究内容・方法を見直して実施する。
	⑥研究費以上の効果はあるか。	9点未満	✗ 実施を見合わせる。

・出席委員は11名中次の10名の方

区分	職業等	氏名
学識経験者	鳥取大学顧問	岩崎 正美
	鳥取環境大学教授	三野 徹
流通・経済界	東亜青果(株)取締役副社長	牛込 淳彦
消費者	NPO法人ナルク鳥取事務局長	金田 優子
生産者	畜産農家	高力 房枝
	稻作農家	雨河 昇
	なし農家	花田 敏江
	林業経営	清水 泰
	種苗農家	秋田 愛子
	共和水産(株)代表取締役	相田 仁

4 評価結果の概要

区分	判定						合計	
	事後評価			事前評価				
	◎	○	✗	◎	○	✗		
農業試験場	3	3					3	
園芸試験場	6	6					6	
中小家畜試験場	3	2	1				3	
林業試験場	4	4					4	
水産試験場				1			1	
栽培漁業センター				1	1		1	
課題数合計	16	15	1	2	1		18	

※ 各試験研究課題の概要と評価結果は別紙のとおり。

評価点の高かった研究課題

(事前評価)

○豊かな海づくり事業（養殖事業展開の可能性調査事業）「栽培漁業センター」

<研究内容>

新たな養殖生産物として期待されるマサバの陸上養殖技術の開発について、栽培漁業センター、栽培漁業協会で培ってきた技術ノウハウを活かして取り組もうとする研究。

<主な意見>

栽培漁業は世界の大きな流れであり、安定した魚介類の供給実現の為に研究していただきたい。鳥取の水産の将来を考えて実施する価値がある。

評価点の低かった研究課題

(事後評価)

○大山赤ぶたブランド化促進試験「中小家畜試験場」

<研究内容>

本県で平成21年度に系統造成が完了したデュロック種に、地元の未利用資源である商品価値がない、くずサツマイモとくず米を給与し、産肉、肉質成績の分析と食味試験を行った。

<主な意見>

経済性の評価を実際に近い状況で検討する必要がある。
肉質向上にさつまいも・くず米を用い、オレイン酸含有が向上した点を評価する。
まだ技術的に完成されてなく、技術とシステムの完成度を高める必要がある。

<今後の対応>

食味が高評価になる餌の配合割合を決定した研究成果は、大山ルビー等での応用も可能であると考えられることから、問題となった点を改善し、今後の豚肉品質改善のために活用したい。

(事前評価)

○中海水産資源生産力回復調査「水産試験場」

<研究内容>

国土交通省が造成した中海の浅場水域で、水産生物調査と育成場の機能強化対策（簡易構造物の設置、海藻除去）を実施し、マハゼ等有用水産資源の増殖施策を提示し、中海の漁業再生に資することを狙った研究。

<主な意見>

短期的な計画で長期的視点での考え方方が薄く漁業再生は難しいと思われる。
事業ニーズがどれだけあるか疑問で目標が良く分からぬ。

<今後の対応>

外部評価では、研究の実施は見合わせるとの結果となった。
水産試験場では、漁業資源を回復し中海漁業の復活を図ることは重要な課題であると考えております、外部評価委員の指摘も踏まえて、事業のねらい、効果等について理解が得られるよう研究内容を検討した上で研究の実施について、来年度改めて外部評価に諮る予定としている。

農業試験場		目的、成果			評価結果	
試験研究課題	実施年度					
事後1 水田の畦畔法面管理作業の省力・軽労化技術の確立	H16~20	<目的> 水田畦畔や法面管理作業の省力・軽労化を図るために、作業法の改善や新たな作業機開発を行うとともに、被覆可能な植物等による管理技術を確立する。				評点 11.0
		<成果> ①中山間地における水田法面への簡易作業道造成方法を確立した。 ②安全で、楽に、かつ早く草刈りが行える二人作業用草刈機を開発した。 ③水田畦畔にセンチピートグラスを植え、その後被覆させる管理技術を確立した。				判定 ○
事後2 農業水利施設維持管理マニュアル作成事業	H17~20	農地・水・環境保全向上対策を行う地域協議会の設立とセットに、技術活用と組織化の研究も必要。法面植生は一步間違えば外来種の問題になる可能性があるので注意を要する。				
		主な委員の意見 作業道の造成は普及したい。機械はJA又は生産組合等で購入し共同利用するのが良い。センチピートグラスは、休耕田対策での普及に力を入れてはどうか。研究成果が現場に普及していることは大きな貢献であるが、さらに普及を加速する為に県の財政的支援を。レシプロ式草刈機は2人作業がネック。最近はほとんどが兼業農家なので草刈作業は1人で行う。			評点 11.9	
事後3 水稻有機栽培を支える雑草・病害虫防除技術の確立	H17~20	<目的> 水稻基盤整備後の更新に備え、用排水路の長寿命化を図り、更新経費の削減と農業者が実践できる簡単な維持管理法を確立する。				評点 10.6
		<成果> 研究成果を「簡易な水路目地補修作業の手引き」、「開水路の簡易点検マニュアル」等にとりまとめて、関係機関と連携し、講習会を開催した。これにより、農地・水・環境保全活動組織を中心に利用されている。				判定 ○
	主な委員の意見	普及が未だ進んでいないので、各々の機会で普及されたい。 目新しい技術はないが、補修に関するノウハウをマニュアル化した事がポイントであろう。農業土木に関する知識のない農家に対して、その指針となる具体的なマニュアルを作ったことは評価出来る。 今回の研究は普及活動に重点が置かれている。本来、試験場は、新品種・新技術の開発に目が向きがちであるが、専業農家が減少していく環境下では、このような普及活動というアプローチも大切になっていくと思う。				
					評点 10.6	

園芸試験場			
試験研究課題	実施年度	目的、成果	
事後1	おさゴールド等青ナシ新品種の高度栽培技術の確立	H16~20	<p><目的> おさゴールド等青ナシの高品質な果実生産を可能とする栽培技術を確立する。</p> <p><成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ①半明きよ法によるナシ園の排水能力改善技術を確立した。 ②花芽整理法の改良により高糖度の果実を安定生産できる技術を確立した。 ③「ゴールド二十世紀」で省力栽培大袋を開発した。 ④ナシの根域集中管理により施肥量削減技術を確立した。 ⑤青ナシ新品種「なつひめ」を品種登録し販売、市場でも高評価であった。
		主な委員の意見	<p>トレンチャーで掘った排水路の排水先、あるいは排水機能の持続性についてさらに試験が欲しい。 施肥5割は疑問。若木の時は良いが成木の時は遅く、ゆっくりと効果の現れる肥料で冬を越すべき。元肥を早くする札肥中心が良いと思う。 活用度がまだ低い。施肥の削減も拡大し、コスト低減を図って欲しい。 ナシの施肥量を削減することはコストダウンと作業量の減少にもつながり、良い研究である。 「なつひめ」の栽培に成功されたことは、評価出来る。今後は販路の拡大にも尽力願いたい。</p>
事後2	赤ナシ新品種の高品質安定技術の確立	H16~20	<p><目的> 赤ナシ新品種「王秋」「あきづき」等の栽培技術を確立する。</p> <p><成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ①「王秋」の貯蔵技術を確立した。 ②「王秋」のコルク状障害発生低減技術を確立した。 ③「あきづき」の夏季誘引による花芽着生技術を確立した。 ④赤ナシ新品種の特性を解明した。
		主な委員の意見	<p>鳥取産の赤梨収穫時期のシリーズ化(ラインアップ)を確立したことが評価出来る。 これによりナシ王国鳥取のブランド化に貢献できると思われる。 王秋の貯蔵を数値化したことで、一応の目安が出来た。これにより販売が促進される。</p>
事後3	カキの革新的新栽培方法の確立	H16~20	<p><目的> カキ栽培は生産者の高齢化や担い手の中心が女性となり軽労働栽培が一層求められている。そこで早期成園化と多収が可能となる新栽培法を確立し、高品質で所得向上につながる技術体系を確立する。</p> <p><成果></p> <ul style="list-style-type: none"> ①ポット栽培 立木(従来)栽培に比べ、低樹高で、早期結実し、果実肥大も良好である。 ②平棚栽培 富有、西条では立木栽培に比べ、低樹高となり、収量性が向上した。 ③西条柿の日持ち向上 軟化抑制剤を使用することで、脱渋後の日持ちが向上した。(3→7日) ④新品種の選定 試験場オリジナルの系統‘輝太郎’が品種登録となった。栽培マニュアルを作成し、生産者・関係機関に配布した。
		主な委員の意見	<p>早生柿の期待品種として輝太郎をもっとPRしてください。 特に作業しやすさの意義は大きいのではないかと思う。 ポットの販売拡充が一般向けにいいのでは。</p>
事後4	中山間地特産野菜の省力化と生産性向上技術の確立	H16~20	<p><目的> 中山間地を代表する特産野菜である各品目(トマト、白ネギ、ピーマン、ブロッコリー)について作柄安定化及び省力化に向けた技術開発を行う。</p> <p><成果></p> <ul style="list-style-type: none"> トマト養液土耕栽培マニュアル及び液肥による追肥技術を確立した。 白ネギは盆前出荷を可能とする大苗育苗技術を開発した。 ピーマンは多収化に向けた諸条件を明らかにした。 ブロッコリーは9月下旬より作型における品種を明らかにした。
		主な委員の意見	<p>既に確立された技術。但し、マニュアル化は大きな進歩と考えられる。 中山間地での野菜栽培は消費者としての期待も大。 トマト栽培後継者育成にもマニュアル化は大事。 施設費など初期生産コストの低減方法を確立して欲しい。</p>

園芸試験場(続き)		実施年度	目的、成果	評価結果	
試験研究課題				評点	9. 6
事後5 鳥取県に適応した花壇苗等鉢物及び枝物類の生産安定技術の開発	H16~20	<目的> 本県に適した省力・低成本で高品質・安定生産できる花壇苗鉢物枝物生産技術を開発する。 <成果> ①ペチュニアなど5品目でわい化剤と同等品質になる、長期トレイ育苗技術を開発した。 ②生産が安定する花壇苗用土の空気・水・土の分布割合や化学性の指標を作成した。 ③宿根性鉢花で開花促進と小花数が増加する加温と電照を加える技術を開発した。 ④ノイバラで品質が向上し、収穫労働を大幅に省力化する誘引整枝方法を開発した。 ⑤既存ハウスを利用した切り枝促成開花法を開発した。	マイナーな作目かと思いますが、取り組むサイドにとってはありがたい研究。 休耕地の活用に有効である(ツルウメモドキ・ノイバラ)。 技術的に目標を達成している様であるが、普及面では経済性とのバランス等もあり、時間がかかりそう。	評点	9. 6
				判定	○
事後6 鳥取県に適応した切り花の低成本生産安定技術の開発	H16~20	<目的> 本県に適した省力・低成本で高品質・安定生産できる切り花の栽培技術とあわせて新しい作型を開発する。 <成果> ①ユリ類切り花の長期出荷体系を確立した。 ②ストックの開花促進技術を開発した。 ③トルコギキョウの葉先枯れ症の抑制技術を明らかにし、秋出荷作型の育苗技術を開発した。 ④バラで生産を安定させる土壤改良技術と高畠栽培法を明らかにした。 ⑤キクで低成本で年末から春彼岸に安定的に出荷する技術を開発した。	普及も着実に進みつつあり、大きな成果をあげたと思われる。 花き栽培にハウス加温や電照時間を短縮できるマニュアルが必要。 土地の高低差による温度差を利用して、エネルギー削減する栽培法が確立されると新規就農者も増える。 切り花の多様性、出荷期間の短期化など困難な面が多いが、今後も続けて欲しい。	評点	10. 6
				判定	○

中小家畜試験場		実施年度	目的、成果	評価結果	
試験研究課題				評点	8. 4
事後1 大山赤ぶたブランド化促進試験	H19~20	<目的> 平成21年度に造成したデュロック種に更なる付加価値(くず芋等を給与し肉質を向上)をつけ、新たな鳥取県ブランド豚肉の確立を図る。 <成果> くずサツマイモ・くず米を飼料の30%配合し給与する事により、肉質が向上することが示唆された。	経済性評価を実際に近い状況でさらに検討する必要がある。 課題はあるし、目的も曖昧な感じがないなめない。 量が少なく購買単価も高いのに何故さつまいもでないといけないのか。鳥取ブランドならではの飼料は何か。 大山赤豚の肉質向上にさつまいも・くず米でオレイン酸含有向上が見られた点は評価する。 まだ技術的にも完成されていないように思われる。技術とシステムの完成度を高める必要がある。 目的である肉質向上の効果を定量的に検証でき、評価できる。	評点	8. 4
				判定	×
事後2 ガラス発泡材を利用した畜産汚水処理試験	H19~20	<目的> 農家に普及してきているFRPサイロ等を利用した簡易汚水処理施設(活性汚泥法)の浄化能力向上を目的に、ガラス発泡材を利用した汚水処理装置(生物膜法)を組込む方法を検討する。 <成果> 小型実験装置において、各汚濁物質の除去率が約1~3割向上した。 また、実規模装置においても、COD(化学的酸素要求量)の除去等に一定の浄化効果が確認された。	浄化メカニズムは、COD、リン、チッ素それぞれ異なっているので、それぞれの特性に応じ機能分担せざる方が、より効率的になるのではないか。 少ない面積、少ない槽で、汚水処理する方法として面白いと思った。 浄化の目標値をどのレベルにするかを明確にしておく方がよい。 技術・システムとしての完成はまだ不足である。今後の研究の方向性を考える必要があると思われる。 小規模農家にとって簡易型処理設備が安価に利用できるということは、非常なメリットがある。 特にガラス発泡材を利用することにより、大幅なコストダウンが望める点がすばらしい。	評点	10. 1
				判定	○

中小家畜試験場(続き)		目的、成 果		評価結果	
試験研究課題	実施年度			評点	10. 6
事後3 豚凍結精液の農家利用定着化試験	H18~20	<目的> 凍結精液での人工授精(AI)による受胎成績の向上のため、凍結操作の改良を行う。 <成果> 受胎成績のうち、受胎率は、現在一般的に使用されている液状精液並(90%)となつた。		評点	10. 6
	主な委員の意見	実用段階での技術指導が課題。 受胎率向上は、農家にとって所得向上に直結するので、より研究精度を上げて欲しい。 研究を続けて農家が簡単に利用できるように技術を確立されて普及されると良いと思う。 まだ多くの課題が残されているが、問題点も明確化されており、解決の見込みもありそうなので、引き続き研究を継続され、成果を上げられることを期待する。		判定	○

林業試験場		目的、成 果		評価結果	
試験研究課題	実施年度			評点	10. 7
事後1 スギ黒心材の有効利用に関する研究	H19~20	<目的> 商品価値の低い黒心材を、デザイン性が重視される製品に積極的に利用するため、県産黒心材の性能に関する基礎的なデータを蓄積する。 <成果> 黒心材の黒色を活かすためには、乾燥条件では緩やかな乾燥を行う必要があることが分かった。また、光による変色の検討を行った結果、黒心材は赤心材と同じように変色が起こり、変化後は変色退色した赤心材等と同色になることが分かった。黒心材の黒色を活かすために、耐光塗料の塗布や室内向け商品として提案することが望ましい。		評点	10. 7
	主な委員の意見	利用拡大につながれば、目的達成と言える内容と思われる。 今まで劣性的に扱われてきた黒心材の活用に目途をつけたことは大いに評価出来る。 また、副次的に高温乾燥すると赤みをおびるという結果が出たこともメリットである。 この研究を進めていけば黒から赤に変色させて、付加価値が上がった材が出来るのでは。 家具だけでなく、他用途(例えばモザイク模様の集成材)の研究も行って欲しい。		判定	○
事後2 県産間伐材を利用した合成柱及び剛性の高い面格子壁に関する技術開発	H19~20	<目的> 中小径木を有効に活用できる耐震構造材の開発として、小径木を使った面格子壁及び小径木を使った角材を重ね合わせた梁の強度性能を把握する。 <成果> ①径の異なる格子材と、格子間隔、ダボの有無で4種類の面格子壁を作成して性能評価を行い、1.6倍から2.1倍程度の壁倍率が得られた。 ②伝統工法の一つである接合部材(ダボ、貫)を用いた合成柱の施工法と強度性能について評価を行った。その結果、ダボと接着剤を用いた合成柱が最も強度性能が高かった。		評点	11. 9
	主な委員の意見	利用の拡大がいま一つと思われる。 日本家屋の耐震性を高めるリフォームに活用されると思う。 合成材で作った格子が壁としての機能を持ち、かつ意匠として見せる効果もある。 外観に活用される用い方がよいような印象でした。 今まで未利用の小径木・中径木の活用法に目をつけ、それに対して結果を出している。大いに評価できる。 二重構造梁の中に「ダボ」を仕込むアイデアは素晴らしい。今後、コスト的な比較検討も研究して欲しい。		判定	○
事後3 伝統的加飾技術による健康と安全に配慮した住宅用スギ材の開発(共同研究)	H19~20	<目的> 「うづくり」が住まい手の健康、安全、快適性などに及ぼす効果を明らかにして製品化を促すとともに、「生活木材」として県産スギ材の良さをアピールする。 <成果> (歩行感・触り心地) 歩行実験により、ヒトはうづくり加工板を滑りにくく感じ、フローリングと比べて快適、安全と感じた。また、接触実験により、うづくり加工板は市販のフローリングに比べ「ぬくもり」と「粗さ」を感じ、おおむね好意的な評価を得られた。 (滑りにくさの計測) うづくりはその凹凸によって滑りにくくなることを、機械計測によって明らかにすることができる、パリアフリー規格の推奨範囲にも十分おさまっていることを明らかにした。		評点	11. 8
	主な委員の意見	感応テストにより良さを強調するなら、テスト方法の客觀性など、評価方法についてのさらなる研究を。 杉材の床材、うづくり製品の可能性は高い。強度はないが、柔らかい・暖かいことが利点。 滑らないことが階段に良い。 販売につなげるまでに時間を要すると思うが、よく対応している。 壁(室内)面への活用も出来そうな感じです。 企業との共同研究で成果も上がっており、まさに産・学・官一体となった非常に良好な事例と言える。 鳥取ブランドとして、木のぬくもりを宣伝していただきたい。		判定	○

林業試験場(続き)

試験研究課題	実施年度	目的、成果	評価結果
事後4 木質系未利用資源の有効利用に関する研究(一部共同研究)	H19~20	<p><目的></p> <p>木質系未利用資源の有効利用を図ることを目的に、燃料化(ペレット)、土木資材(法面草抑え)、ボード(畳の芯材)の可能性について検証を行った。</p> <p><成果></p> <p>①樹皮、竹を材料とした燃料用ペレットを試作し、「木質ペレット品質規格」に基づき市販のペレットと比較した。その結果、試作したペレットは市販のペレットとほぼ同等の性能を示したが、灰分は多かった。</p> <p>②林道の切取法面に竹(竹桿、半割した竹)を並べ、草抑え効果の調査を行った結果、従来の杉丸太を切取法面に並べた方法と同様に草抑え効果が見られた。</p> <p>③杉かんな屑で作った畳ボードは、JISに定められた性能を満たし、市販の畳ボードよりも堅く、高い吸放湿性を示した。</p>	評点 11. 3
	主な委員の意見	<p>竹のペレットは燃焼効果は木質ペレットと同じだがストーブの価格が高い。 切取法面に割竹を並べると草抑え効果が高いが、半割する手間・節を抜く手間がかかる。竹を割る機械が共同であるといい。(地域に一台)</p> <p>バイオ資源の活用の広がりに期待します。 特にペレット化によるバイオ燃料の拡大につながればよい。</p> <p>エコエネルギーの時代、とても成果があったと思う。</p> <p>木質ペレット(竹ペレット)の灰分は、その灰を土壤改良剤とか肥料として再利用してはどうか。 杉材かんな屑ボードは、産・学・官共同の開発であり、製品化もされている。研究費用の面からも、この手法は有効。</p>	判定 ○

水産試験場

試験研究課題	実施年度	目的、成果	評価結果
事前1 中海水産資源生産力回復調査	H24~26	<p><目的></p> <p>国土交通省により整備が進められている中海の浅場造成水域(大崎地先)において、生物調査(マハゼ等の水産資源の育成場としての機能を調査)を実施。</p> <p>国土交通省と連携を図り、造成した浅場を水産資源の生産の場として活用する方策を調査、検討する(国交省は水質浄化が目的)。</p> <p><成果></p> <p>漁業振興の面から浅場造成事業の評価を行うとともに、事業改善、新たな事業推進を実施する上で、漁業振興の観点からの提言、提案を行う。</p> <p>また、浅場造成事業と連携し、マハゼ等有用水産資源の増殖施策を提示することにより、水産資源の生産力の底上げを図り、中海の漁業再生に資する。</p>	評点 8. 6
	主な委員の意見	<p>自然を相手にした研究。短時間の期間では難しいと思われる。適応管理のしくみをつくり、調査研究の進行管理をオープンにするとともに、常にモニタリング・評価をしながら進めるべきと思われる。</p> <p>ニーズがどれほどあるか疑問。 環境保全・水質管理等での研究は理解できるが、漁業(漁場)としては必要なのか疑問が残る。</p> <p>貧酸素・水質悪化の根本的原因と対策は浅場の造成では改善されない。 調査だけしていても、目標がよく分からず。</p> <p>中海を生き返らせる具体的なアクションプランも想定すべき。</p> <p>中海の環境改善の面からも実施して良いと思う。</p> <p>希望的計画で、まだ見えにくい部分が多い。長期的視点での考え方が必要である。</p>	判定 ×

栽培漁業センター

試験研究課題	実施年度	目的、成果	評価結果
事前1 豊かな海づくり事業(養殖事業展開の可能性調査事業)	H24~26	<p><目的></p> <p>「養殖産地づくり」のためには実現可能な養殖モデルを構築し、陸上養殖を普及させる必要がある。</p> <p>新たな養殖生産物として期待されるマサバについて、栽培漁業センター・栽培漁業協会の技術を活かしながら、陸上養殖の実証試験を実施し、養殖技術の開発および生産コストを明らかにする。</p>	評点 12. 4
	主な委員の意見	<p>栽培漁業は世界の大きな流れ。是非安定した魚介類の供給実現の為に研究を進めていただきたい。</p> <p>養殖に伴う集団の疾病対策が不安(リスク対策)。</p> <p>水に関する法規制について、業として取り組む場合、大きな影響を受ける可能性あり。</p> <p>鳥取の水産の将来から実施する価値有り。</p> <p>PR等の方法がまだ見えない。しかし、ニーズは高く、コスト面を解決出来れば興味深い。</p>	判定 ◎

マグロレプリカ完成披露式について

平成 24 年 3 月 1 日
境港水産事務所

本県では日本有数の水揚げを誇る境漁港とそこで水揚げされる新鮮で豊富な魚介類を地域・観光資源として有効活用して行くため、地元の関係者と協力して境漁港見学ツアーを実施してきた。

この度、より多くの人に見学ツアーに参加してもらい、境港の主要漁業であるマグロ漁業への理解を深めてもらうことを目的に“巨大クロマグロのレプリカ（原魚を型取った複製模型）”を作製したので、以下の日程で完成披露式を開催する。

1 完成披露式の概要

- ・ 日 時 平成 24 年 3 月下旬（日程調整中）午前 10 時～午前 11 時
- ・ 場 所 県営境港水産物地方卸売市場 1 号上屋 2 階「まぐろ見学室」（境港市昭和町 9-7）
- ・ 主 催 鳥取県境港水産事務所
- ・ 参 集 鳥取県議会農林水産常任委員会、境港天然本マグロ P R 推進協議会（生産者・卸売業者・仲買業者等市場関係者、商工会議所、観光協会等で構成）、境港市、鳥取県ほか
- ・ 内 容
 - (1) 挨拶 鳥取県知事（予定）
 - (2) 来賓挨拶 境港天然本マグロ P R 推進協議会 会長 大谷和三
 - (3) マグロレプリカ仕様説明 鳥取県境港水産事務所
 - (4) 境漁港見学ツアーの P R （社）境港水産振興協会

2 マグロレプリカの活用について

- ・ 境港おさかなガイドによる「境漁港見学ツアー」で一般公開（4 月 1 日から）
- ・ 社会科見学及び市場視察におけるマグロ学習資材
- ・ まぐろ感謝祭など地元開催イベントでの P R 展示

3 今後のマグロ P R 活動について

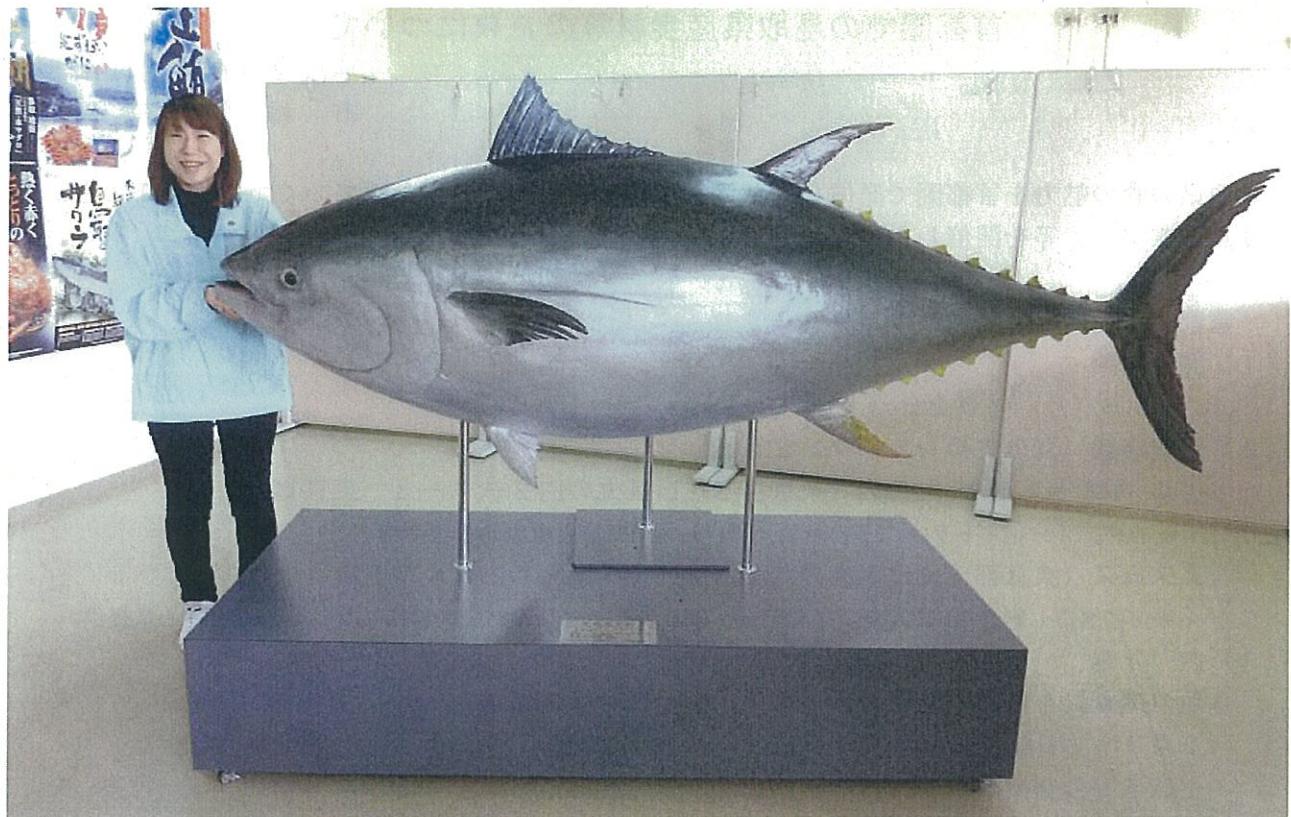
境港天然本マグロ P R 推進協議会（H22 設立）を中心に持続的な資源利用と天然本マグロのブランドを最大限活用し、的確なマーケティングと販路開拓を実施していく。

参考 1：レプリカ作製の概要

- (1) 作製期間 平成 23 年 6 月 16 日～平成 24 年 2 月 6 日（完成）
- (2) 作 製 者 株式会社スタジオ三十三（京都府京都市西京区大枝沓掛町 26 番地の 191）
- (3) 作 成 費 1, 759 千円

参考 2：境港天然本マグロ P R 推進協議会による平成 24 年度取組計画

- (1) 境港産マグロのブランド化意見交換会
- (2) 第 2 回まぐろ感謝祭
- (3) 県内消費地での解体試食会
- (4) まぐろ料理教室と意見交換会
- (5) 大都市消費地（量販店等）での P R 試食会



境港産クロマグロのレプリカ（複製模型）

【全長：258cm 体重：297kg 性別：雄 水揚日：2011年7月8日 漁場：京都府経ヶ岬沖】



右半身の一部は筋肉ブロックとして脱着が可能な構造で食材としての部位が観察できる。

- 今回のレプリカ製作は、博物館などで貴重な出土品等の展示に用いられている手法を応用し、実物のマグロからシリコンゴムで型を取り、繊維強化プラスチック（FRP）で処理することにより、表面構造をほぼ完全に再現し、生体時の彩色をほどこした精密で迫力ある復元模型となった。
- また、内部構造の表現も自由であることを利用して、一部を大胆なカットモデルとし、「大トロ・中トロ・赤身・血合肉」など食用としての部位の説明を可能とした。

首都圏での鳥取県産食材等のPRについて

平成24年3月1日
市場開拓課

鳥取県の食の魅力を首都圏で発信し、ブランド化や販路開拓につなげていくため、以下のとおり鳥取県フェア等を開催します。

1 首都圏飲食店での鳥取県フェア

(1) 開催期間

3月5日（月）～31日（土）

(2) 開催店舗（丸の内のレストラン2店舗）

イル ギオットーネ 丸の内（東京都千代田区丸の内2-7-3 東京ビル1F）

※イタリアンレストラン。予約が取り難いレストランと言われる有名店。

ムスムス（東京都千代田区丸の内1-5-1 新丸の内ビル7F）

※無国籍蒸し料理店。日本の食材をテーマにとりたて野菜や旬を大切にした蒸し料理を中心に提供。

(3) 内容

鳥取県産食材を使用したディナーコースメニュー等の提供

・2月7～8日にかけ、上記2店舗のレストランのシェフによる県内産地視察を実施。

・生産者等の交流により、作り手のこだわりや食材の特徴を理解した上でメニュー考案

<使用食材（予定）> ベニズワイガニ、もさえび、鹿野地鶏 など

【提携レストランの概要】

県は、県と協力して県産食材を使用していくことで、飲食店等の魅力アップを図るとともに、県産食材のブランド化や販路拡大にもつなげるWIN-WINの取り組みに賛同する飲食店等と一緒にになって、食のみやこ鳥取県を盛り上げていくこととしています。

（主な内容）産地視察、生産者交流、県産食材の使用、鳥取県フェアの開催

今回は、この「提携レストラン」としては初めての鳥取県フェアとなります。

2 ふるさとの食 にっぽんの食 全国フェスティバルへの出展

(1) 開催期間

3月10日（土）～11日（日）

(2) 会場

NHK放送センター（東京・渋谷）

(3) 主催

「ふるさとの食 にっぽんの食」全国実行委員会（JA全中、JF全漁連、大日本水産会、N H K）

(4) 来場者数

50,000人（想定）

(5) テーマ

「日本の食文化の伝統」「地産地消」「食育」

(6) 内容

食のみやこ鳥取県として、全国の食材を販売する「どーもくん市場」にブース出展し、県産品の試食・販売を実施する。

・食のみやこ鳥取県プラザ（とうふちくわ、あごちくわ、らっきょう漬等）

・鳥取県漁業協同組合（干しハタハタ、干しカレイ、するめ）

・琴浦グルメストリート（あごカツカレー）