

中間評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会 平成22年10月8日(金)

研究課題	酒造米および有色素米の栽培と利用に関する研究	
研究期間	平成21年度～23年度	
	評価項目	平均点
	研究の進捗状況	3.2
	研究内容の妥当性	3.2
	目的達成の可能性	3.0
	期待される研究成果	3.2
	研究継続の必要性	3.6
	総合評点	3.4
<p>酒造米、有色素米ともに品種選定、栽培技術の確立、酒造特性、機能性評価は、高品質の県産清酒の開発、機能性食品の開発等において重要であり、これらの研究は順調に進んでいると判断できる。ただし、栽培試験における適正な移植時期、刈り取り時期などのデータは酒米の指標値と比較して示す必要がある。</p> <p>さらに、酒米と有色素米は、究極的には「六次産業としての原料たり得るか？」が評価基準となる。それ故、酒米によって造られる発酵食品の品質と市場性や、赤米の商品性を今後検討する必要がある。生産技術の重要性は言うまでもないが、商品化はそれを超えて大切である。本研究では、商品化を見据えて計画されているので、市場性についても論じてほしい。</p>		