

# 事後評価報告書

総合理工学研究機構運営委員会

平成24年6月6日(水)

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
	1 研究課題選定の妥当性	4.0
	2 目標の達成度	3.8
	3 研究成果の活用及び実用化の可能性	3.8
	4 今後の発展性	3.8
	5 総合評点	3.9
<p>酒造米の標高差別による品種選定を可能とするとともに多収、良質、高い酒造適性が得られる栽培技術の確立および酒造適性の簡易な判定方法を明らかにし、実用規模の試醸で良質な吟醸酒を生産したことは、当初の研究目的が達成されたものと判断される。</p> <p>これにより、県内生産物による商品の差別化が図られ、生産者の増収が期待できるため大いに評価できる。</p> <p>一方、研究手法においてももう少し多角的な検討が望まれる。</p> <p>今後は、選定品種による酒が山梨の銘酒となる努力とともに、生産される酒にまつわる「物語」を考え、ブランド化することにより6次産業化へとつなげて欲しい。</p> <p>有色素米では赤米と緑米品種を選定し、多収で良質、機能性成分含量が多く、高い抗酸化性および高い炊飯適性が得られる栽培法を明らかにしたことは、研究目的が達成されたものと判断され、これにより、県内産有色素米の栽培技術が確立され、生産者の増収が図られることを評価する。</p> <p>今後は、これら品種の普及を図り、県内産原料米を用いた新商品の開発に期待したい。</p>		