

平成23年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 047	提案機関名 農業技術センター三浦半島地区事務所
要望問題名 三浦ダイコンを使用した加工品開発	
要望問題の内容 【 背景、内容、対象地域及び規模（面積、数量等） 】 三浦ダイコンは冬の三浦半島を代表するダイコンであるが、生産量は少なく、正月需要として12月末のみの出荷となっている。しかし、周年を通じて、三浦ダイコンを食べたいといった問い合わせがあり、保存性のある加工品の開発が必要である。また、収穫時に肥大した根部は割れやすく、割れたものは出荷できないことから、それらの利活用が望まれている。三浦ダイコンは加熱しても崩れにくい、食感は軟らかく食べやすいことから、加工に適していると考えられる。一次加工品は学校給食や非常食、家庭での利用等需要は多く、さらには地場水産物と合わせた加工品が開発されれば、地域活性化が期待できる。そこで、三浦ダイコンを主体とした加熱済の加工食品開発についてお願いしたい。	
解決希望年限	①1年以内 <input checked="" type="checkbox"/> ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	<input checked="" type="checkbox"/> ①農業技術センター ②畜産技術所 <input checked="" type="checkbox"/> ③水産技術センター ④自然環境保全センター
備考	

回答機関名	①農業技術センター ②水産技術センター	担当部所	①経営情報研究部 ②企画経営部
対応区分	<input checked="" type="checkbox"/> ①実施 ②実施中 ③継続検討 ④実施済 <input checked="" type="checkbox"/> ⑤調査指導対応 ⑥現地対応 ⑦実施不可		
試験研究課題名 (①、②、④の場合)			
対応の内容等 加熱済み加工食品の開発については、多くの開発データがありますので、必要に応じて情報提供します。加熱済み加工食品については、食品加工メーカーに委託加工する方法、生産者サイドで自ら加工する方法があります。前者は、製造数量が多くないと受け入れてもらえない、あるいはコストが高くなるという問題があり、後者は、加工設備に投資が必要という問題があります。生産現場での取り組みにより協力します。また、試作等必要な場合は、農業技術センター農産加工開放実験室を利用いただけますのでご相談ください。 また、水産技術センターにおいては簡易な加工方法と製品開発を目標に、三浦ダイコンの農産加工品としての基礎的な加工特性及び、水産物との加工マッチング試験を実施する予定です。			
解決予定年限	①1年以内 ②2～3年以内 ③4～5年以内 ④5～10年以内		
備考			