



インターネットでの情報提供	
提供予定日	平成23年10月20日

平成23年10月19日(水) 県政記者クラブ配布資料		
担当課	担当者	電話番号
研究開発課	研究開発担当 石垣要吾	058-272-1111(内線2484)

「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会」開催に向けた 新たな地域ブランド研究開発品目の紹介

平成24年開催の「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会」では、全国から約4万人の方々が岐阜県を訪問されることが見込まれています。県では、これを県農産物・地場産品をPRする絶好の機会と捉え、岐阜県の農産物・地場産品の生産振興に繋げていく予定です。

このため、平成20年度から県の試験研究機関と生産者団体や企業等が一体となり、新しい花、食材、食器などの研究開発を行い、新たな地域ブランドとなるような産品づくりを進めてきました。

本年は、研究最終年度を迎え、ブランド化に向けた技術開発はほぼ完了し、ほとんどの品目で、県内での生産・普及が始まりつつありますので、その成果をご紹介します。

<開発した7品目>

(1) 国体に彩りを添える花きの新品種育成(鉢花:フランネルフラワー、サルビア/切り花:トルコギキョウ)

- ・初夏に咲くオーストラリア原産のフランネルフラワーを改良し、国内で初めて、季節に関係なく開花が可能な鉢花に向く新品種を開発。
- ・サルビアでは、暑さで開花数が減る夏秋期でも次々に花を咲かせる新品種を開発。
- ・トルコギキョウで、温度が高い時期でも花のボリュームがある良品生産が可能な新品種を開発。
- ・フランネルフラワーは平成22年度に県内で60万鉢以上生産され、県の重要な品目となっている。今後、他の2品目も生産量の増加が見込まれ、県花き生産の振興に大きく貢献することが期待される。

■担当研究所: 農業技術センター

(2) 中山間地の気象条件を活かした岐阜県産「夏秋イチゴ」のブランド化

- ・夏の暑い時期の生産が難しい「夏秋イチゴ」のブランド化を目指して、郡上地域を中心とした山間地の冷涼な気候に適した品種の選定及びその特性に合った栽培技術を開発。この成果の生産組合への普及により、平成22年度は15戸の生産者で生産量約34t、生産額約6千万円となった。
- ・今後は「岐阜県ブランド」としての夏秋イチゴ生産を確立するため、関係機関と連携し栽培面積の拡大、販売促進により、平成27年度には生産額1億円を目指す。

■担当研究所: 農業技術センター

(3) 早生甘柿新品種の導入による柿産地の活性化

- ・岐阜県産柿のトップブランド品種である「富有」に次ぐ新たなブランド品種の確立を目標に、「富有」より早い10月から収穫できる新品種「早秋(そうしゅう)」「太秋(たいしゅう)」の栽培技術を開発。
- ・技術確立により生産量は順調に増加し、平成22年度は両品種で41t、約2千万円の生産額となっている。
- ・今後は関係機関と連携し、面積の拡大、販売促進により、平成27年度には現状の16haから30haへの面積拡大を目指す。

■担当研究所: 農業技術センター

(4) 渋皮がぼろっと剥ける新品種「ぼろたん」を活用したブランド品開発

- ・大粒で食味が良く、渋皮が簡単に剥けるクリ新品種「ぼろたん」の特性に合った栽培技術の開発と、「ぼろたん」を使った新しいお菓子、料理を、県内菓子店、料理店の協力で開発。また、「ぼろたん」の皮を剥きやすくするために、簡単に切れ目を入れられる「ぼろたん」用ハサミを商品化。
- ・県内では、現在までに1,500本以上の苗木が導入され、産地では本年から収穫が始まり、焼きクリ販売等によるイベントでのPRも予定している。
- ・今後、導入した苗木の成長とともに収穫量の増加が予想され、平成27年度には1,200kg以上の出荷量を見込む。

■担当研究所：中山間農業研究所中津川支所

(5) 霜降り割合を高める豚肉生産技術の開発

- ・豚肉の霜降り割合が高い特徴を持つ種豚「ポーノブラウン」を開発すると同時に、霜降り率を高める効果がある飼料を新たに開発。この結果、霜降り割合を通常の2倍に高めることに成功。
- ・現在、県内3戸の養豚業者で、開発した種豚及び生産技術を使った実証を行っており、本年度は4,000頭程度の生産が見込まれる。
- ・今後は精液供給体制を整備し、「ポーノブラウン」を種豚とした霜降り豚肉の実用化と普及を目指す。

■担当研究所：畜産研究所

(6) 幻の清流魚「カジカ」の養殖による新たな観光資源の開発

- ・味の良さから古くより郷土料理の食材として利用されてきた希少魚「カジカ」の簡易な養殖技術を開発。現在は、養殖者で組織した研究会を中心に、「カジカ」を用いた新商品の開発を行っており、川魚料理店でコース料理としての提供も始まっている。
- ・今後、生産者の技術の向上、新商品の開発、普及に努め、岐阜県の新たな水産ブランド品として定着を図る。

■担当研究所：河川環境研究所

(7) 新しいリサイクル陶器及び軽量強化食器の開発

- ・岐阜県東濃地域が全国に先駆け、取り組んできた廃食器のリサイクル技術の更なる高付加価値化を目指すため、強度を従来の1.5倍、リサイクル率を50%に向上させた陶器を開発。現在、商品化に向けて、企業及びデザイナーを加えた研究会を立ち上げ、リサイクル陶器をPRできるデザイン・試作品を開発中。
- ・また、現在流通している強化磁器食器の軽量化を図るため、添加剤の工夫や比重の軽い強化材料に切り替えることで、従来より20%軽量化した軽量強化食器を開発。現在は企業と製品化に向けた共同研究を実施中。
- ・今後は、リサイクル陶器については平成27年に150万個の売り上げを目指し、軽量強化食器については学校、福祉施設、レストラン等の給食用及び業務用食器を中心とした利用を目指す。

■担当研究所：セラミックス研究所

- ・開発した品目のPRのため、10月22日（土）、23日（日）に行われる農業フェスティバル開催中に実施される「ぎふ清流国体・ぎふ清流大会」1年前イベントで、国体のPRと同時に、各品目の展示・販売を実施します。
- ・平成24年度には、国体開会式及び市町村の競技会場において展示・販売を行い、県内外からのお客様へ広くPRします。また、開発された花き新品種は、国体推奨花として会場の花飾りに活用し、PRと花き生産の振興を図ります。

—開発品目の紹介—

○花き



フランネルフラワー
「フェアリーホワイト」



サルビア「フェニックスパ-プル」



トルコギキョウ「シフオーマリン」

○夏秋イチゴ



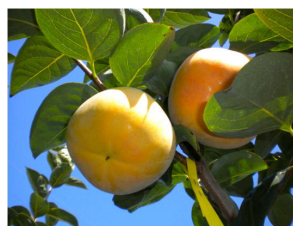
夏秋イチゴ「すずあかね」



○柿



早生甘柿「早秋」



早生甘柿「太秋」

○クリ



クリ「ぼろたん」



「ぼろたん」を
使ったクリ御飯

○豚肉



霜降り豚肉

○カジカ



カジカ



カジカの骨酒セット

○陶磁器食器



50%配合リサイクル陶器



軽量強化食器