

県立工業技術センター研究課題評価シート【平成 25 年度】

【事前評価】

No.	研究課題名	研究の概要	評価結果及び委員からのコメント	提案機関へのアドバイス
	主担当部署			
	研究期間			
1	<p>酒米の心白の構造と麴の破精込みの関係</p> <hr/> <p>材料・分析技術部</p> <hr/> <p>平成 26 年度 (1 年間)</p>	<p>登熟期前、中、後半と刈入れ時の山田錦玄米試料及び精米後の白米山田錦試料を採取し、X線マイクロCTを用いて、心白の構造解析と米質分析結果との関係を把握する。さらに、山田錦を異なる製麴方法で製造した場合の盛り以降の試料を採取し、破精込みの様子を観察により、酵素力価と麴菌体量との関係を評価する。また、五百万石や雄町など他の酒米と山田錦との比較を行う。</p>	<p>【採択】</p> <ul style="list-style-type: none"> ・効率良い米の構造の解明と有効利用は重要である。 ・最新技術を酒米の評価に導入しようとする意義のある研究である。 ・未解明であったことが明らかになる研究であると期待できる。 ・酒米と清酒の主たる生産地である兵庫県が品質向上のための研究を行うことは意義があり、必要性が高い。 	<ul style="list-style-type: none"> ・各酒造会社への提案方法を工夫し、研究成果を有効に活用できる方法を考えてもらいたい。 ・研究成果の活用主体や方法が容易に認識できる研究タイトルにしてはどうか。 ・単にメカニズムを明らかにするだけでなく、研究成果をより良い酒造り、さらには米作りに結びつけてもらいたい。 ・得られた分析結果を基に米質の改善を図るためには、農業系研究機関との連携が必要である。さらに酒米生産農家と酒造会社が協力し、高品質製品を開発されることを期待する。