

## 平成25年度 公設試評価結果報告書（第2回書面評価）

### 1 機関名

畜産試験場

### 2 開催日時

平成25年12月17日（火）・18日（水）

### 3 評価方法

#### ●各外部評価員個別に説明し、評価票を返送する方法で実施

高橋 正和 公立大学法人 福井県立大学 生物資源学部 准教授

相馬 秀夫 福井県養豚協会 理事

中野 直幸 福井県第一食肉協同組合 理事

帰山 順子 公益社団法人 ふくい・くらしの研究所 前事務局長

#### ●電話およびメールにて説明し、評価票を返送する方法で実施

島田 和宏 独立行政法人 農業・食品産業技術総合研究機構 畜産草地研究所  
企画管理部長

[説明者]

向井 寿輔 畜産試験場企画支援室長

### 4 評価範囲

#### ●追加事前評価（新規課題 1 課題）

卵肉兼用種による新しい越前地鶏作出のための実証試験

## 評 価 結 果

### 1 課題評価

#### (1) 主な評価対象項目

[事前評価]

- |             |             |
|-------------|-------------|
| ① 県民に対する貢献度 | ② 課題化が適切か   |
| ② 研究内容が適切か  | ④ 研究成果の波及効果 |

#### (2) 評価基準（5段階評価）

- A：非常に優れている(90点以上) 、 B：優れている（65点以上 90点未満） 、  
 C：普通（35点以上 65点未満） 、 D：劣っている（10点以上 35点未満） 、  
 E：非常に劣っている（10点未満）

### 2 評価結果

【事前評価】

研究課題名	研究期間	研究目的および必要性	総合評価	主な意見
卵肉兼用種による新しい越前地鶏作出のための実証試験	H26-27	<p>●<b>現状</b>                      県民や食鳥処理業者から再び、地鶏に対するニーズが高まってきているが、価格が安く 歯ごたえある地鶏を希望している。(平成 25 年 10 月聞き取り)</p> <p>●<b>旧越前地鶏の問題点</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・肉質は、旨みはあったが、肥育期間が短いため歯ごたえのある鶏肉を好む県内消費者の嗜好に合わなかった。</li> <li>・生産・流通経費の増大により卸価格が高くなり、農家の収益性も悪かった。</li> <li>・生産費：2,000 円/羽 (110 日)</li> <li>・販売価格：2,200 円/羽</li> <li>・収益：200 円/羽</li> </ul> <p>●<b>目的および必要性</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>① 収益性の高い地鶏の開発                      卵肉兼用種を用いることで、卵販売による収益性改善</li> <li>② 歯ごたえのあるおいしい地鶏の開発                      肥育期間を延長することにより、歯ごたえのあるおいしい鶏肉の生産</li> <li>③ 生産費の低減技術の開発                      飼料米給与技術による飼料費低減の検討</li> </ul>	B  平均点 (79.4 点)	<p>● 長期肥育試験とあるが、試験対象がすべて雌でしかも出荷近くまで採卵ということであれば、長期飼養試験でよいと思う。旧越前地鶏の反省を踏まえ、歯ごたえが出始める時期を明らかにすることもおもしろいのではないか。</p> <p>● 研究期間が 2 年なので、500 日に及ぶ長期の試験で反復はとれるのか。開始時期をずらした形で反復して行うことはできると思うが、季節等の環境の影響を受けることになるので、試験設計を十分に検討しておく必要がある。</p> <p>● 興味深い試み。名産に加われれば、県民貢献度は高い。計画に消費者の視点が弱い、美味しくて価格が手頃な地鶏ができれば貢献度は高い。</p> <p>● どのような特徴の地鶏となるかは、当然ながら未知数の部分はある。よく情報を収集し、綿密な生産計画を立てていると考える。ただし当然ながら 100%の予想は現時では難しい。一羽から得られる肉の量・品質（固さ・味わい）が予想通りとなるか、やってみないとわからない。飼料の違いによる肉質への影響</p>

			<p>にも注意が必要。長期肥育試験において、肉質等の調査を踏まえて肥育期間を設定するため、消費者の意見を求める機会がほしい。</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>●地産地消が飲食店へも浸透しているので地鶏の誕生は消費者に話題性がある。</li> <li>●最終商品として、福井の食にマッチした料理の提案のできる肉質や味が試験結果で得られることを期待したい。</li> <li>●若狭牛・ふくいポークと並んで県産ブランドの地鶏の復活ができると良い。ある程度の需要も見込める。</li> <li>●卵肉兼用なので収益性も絶望的でないと思われ、専業での採算性は低いかもしれないが庭先飼育などの形態でなら成り立つのではないか。</li> <li>●以前に研究されていた商品と違い、消費者の県民性・嗜好性に合わせた実証試験になっているところに期待が持てる。</li> <li>●最終的な問題は、処理場と流通面。以前のような冷凍肉での流通になってしまうのでは「地鶏」として納得できない。</li> </ul>
--	--	--	---