

山形県農業総合研究センター

組織の概要

山形県農業総合研究センターは、農業試験場、園芸試験場、畜産試験場、養豚試験場等を統合し、平成17年4月に発足しました。農業関係の全ての研究分野を網羅し、本県農業の技術革新を支える中核研究機関としての役割を担っています。

また、各地域における園芸作物の産地形成を加速するため、県内4ブロックごとに普及組織の内部組織として産地研究室を設置し、現場に密着した実証的な技術開発に取り組む体制を併せて整備しているのが本県の特徴です。

農林水産業元気再生戦略の展開

山形県では、「農林水産業を起点とした産出額」を現在の約1.5倍にする高い目標を掲げ、諸施策を総動員するとともに、産出額増加の取組を具体化する80のプロジェクト（県域29、地域51）を展開しています。本稿では、研究機関の立場から、産出額の増加に向けた基本的な考え方と取組をご紹介します。

農産物を生産し、市場等に出荷販売する「一次産品供給産業」としての側面から農業をとら

えた場合、その産出額の増加に向けては、市場性の高い品目の作付面積の拡大と単収の増加を図ることが求められます（ステップ1）。次に求められるのは販売単価のアップで、水準の高い価格を獲得するには、消費者ニーズを先取りした付加価値の高い農産物の生産と有利な販売先を開拓する必要があります（ステップ2）。一連の過程（ステップ1、2）では、新品種の開発や高品質生産を実現する技術を開発し、迅速に普及させていくことが研究サイドに求められます。

当センターでは、水稻、果樹、野菜、花きなどの品種開発に取り組んでいますが、水稻のつや姫をはじめ、紅ゆたか(さくらんぼ)、ファーストレディ(りんご)、メロウリッチ(西洋なし)などの新品種が、産出額増大プロジェクトに組み込まれ、産地形成とブランド化の取組を展開しています(写真1、2、3)。

産出額は、ステップ1と2の「掛け算」となりますが、このような産地のスケールアップを図る取組だけでは、目標とする産出額には届きません。本県では、農業の「6次産業化」の考え方を基本に産地構造の転換を図る取組を併行して展開しています。それは、1次産業に食品



写真1 つや姫(水稻)



写真2 紅ゆたか(さくらんぼ)



写真3 ファーストレディ(りんご)

製造などの2次産業，観光などの3次産業を取り込んでいくプロセスにほかなりません。県内では，従来から観光果樹園や農家レストランなど先駆的な経営事例が数多く見られ，貴重な観光資源にもなっていますが，比較的，事業規模が小さく，産地構造を変えるものとはなっていません。しかし，最近では，大規模な稲作経営に取り組む法人経営体が餅加工などの食品事業に進出するなど，6次産業化の胎動を感じさせる本格的な経営体が，今後，続々と登場してくることが期待されます。国内市場における流通量の増加や価格の大幅な上昇が見込めない状況においては，1次産業の範疇だけで収入を得ようとするのではなく，産業の垣根を越えた事業領域に積極的に進出し，経営に組み込んでいくことが望まれます。この場合，農業経営者には事業家マインドに溢れた高い経営管理能力が求められ，個々の経営体，JA，産地の各レベルで6次産業化を志向した農業の新しい業態開発（ステップ3）に果敢に取り組んでいく必要があると考えています。

研究開発の方向と体制づくり

農業の生産現場を支える公設試験研究機関としては，農産物の需給状況など時代の要請に適切に応えられる技術シーズを提供していく必要があります。当センターでは，ステップ3に貢献する研究開発をいかに加速するかが喫緊の課題となっており，現在，農業の6次産業化に直結する分野として，県産農産物を素材とした食品開発を支援する研究開発体制の強化を急いでいるところです。育種部門，栽培研究部門等においても，「加工用素材」としての形質，品質に着目しながら，食品加工への発展を意図した研究組み立てをしていく必要があると考えています。

また，栽培研究部門においては，生産物の「商品化」に反映させる技術シーズの開発に重点を置いた取組を展開しています。その一つの事例として，最近の米の品質評価研究の成果を紹介いたします。

有機栽培米や特別栽培米は，生産段階での環境貢献（環境に優しい作り方をしたコメ）に対

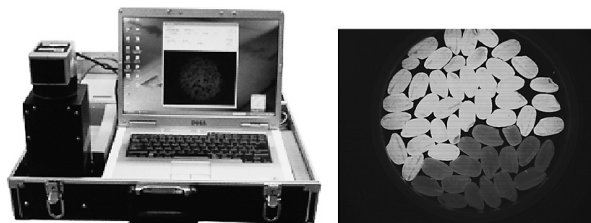


写真4 米の鮮度評価技術

する消費者の共感が，安全でおいしいというイメージを形成し，商品としての付加価値を生み出すことにつながっています。一方，米に限らず，商品のモノとしての実体品質（生産物の外観上の品質，おいしさ）の確かさと，商品の産地，品種，生産工程（作り方）等に対する消費者の好ましいイメージが合致した時に，商品あるいは産地に対する消費者の「信頼と共感」が醸成され，ブランド品が誕生します。

当センターでは，このような観点から，米の品質として「鮮度」に着目し，他の研究機関や地元企業と連携しながら，非破壊による鮮度評価技術（紫外線励起蛍光画像法）を開発しました（写真4）。

「鮮度」を定量化する手法を開発することによって，「環境に優しい」といったイメージだけで付加価値を訴求するのではなく，実体品質としての「鮮度」を売りにした新しいタイプの米商品を開発することが可能となります。新商品は，近々，市場デビューする予定となっています。

また，研究基盤の強化を図るため，地域の大学や企業との研究交流の仕組みづくりを進めています。その一つとして，「山形大学農学部と山形県農林水産部との連携と協力に関する協定」を締結し，今年で7年目を迎えます。大学と当センターの研究者がグループを結成し，共同研究や研究交流を行う11の「連携研究ユニット」が活動しています。

当センターは，今後とも地域の研究ポテンシャルを結集しながら，地域農業の研究・技術拠点としての役割を担って参ります。