

# 林産試 だより

ISSN 1349-3132



新年度の研究始動

着任のごあいさつ	1
道産きのこの魅力を発掘 ～企業とのコラボによる商品づくり～	2
Q&A 先月の技術相談から 〔保育園の床のフローリングについて〕	6
行政の窓 〔令和2年度 北海道の木材関連施策について〕	8
林産試ニュース	9

5  
2020



道総研

(地独)北海道立総合研究機構  
林産試験場

## 着任のごあいさつ

林産試験場長 鈴木道和

4月1日付け人事異動により、森林研究本部次長兼林産試験場長となりました。よろしくお願ひ申し上げます。

旭川での勤務は、昭和63年4月から平成5年3月まで、当時の上川支庁林務課林産係にいたとき以来ですので、27年ぶりとなります。当時、林産試験場は市内緑町から同西神楽への移転が完了（昭和61年）していましたが、それでもたくさんの視察者が連日のように訪れており、上川支庁の庁舎も市内中心部にありましたので、私自身、視察者を旭川駅から試験場へと公用車で送り、場内の視察に何度も同行していました。大きな試験棟、そして、多くの機械や装置に驚かされた記憶が残っています。その後、札幌をはじめ、帯広を2回、函館と、ほぼ林務行政に携わり、今回、道水産林務部森林環境局長兼全国育樹祭推進室長から、試験研究機関への初めての異動となりました。



前回の旭川勤務から、30年近くが経とうとしています。時代の流れとともに、道内の林業・木材産業は大きく変わりました。製材工場も700工場から、現在は170弱となり、また、活用される森林資源も、天然林から人工林が中心となり、住宅をはじめとする建築物にあっても、様々な資材、様々な構法で建設されるようになりました。そして、社会経済はデジタル化が急速に進み、行政においても試験研究機関においても、IT、ICT、IoT、AI、VRなどの技術をどう活用して、ニーズに対応していくのかが求められていますし、何よりもそうした時代の速い流れに遅れをとらないよう、しっかりと意識しながら行政や試験研究を進めていかなければならない情勢にあると思います。

ここ数年、私が仕事をする際、大切にしている言葉があります。「役に立つ」です。この言葉は、「無印良品」を展開する株式会社良品計画が「大戦略」として、経営の一番上に据えている言葉です。パクリですが、ちょっとアレンジするならば、「地域の役に立つ」という想いです。

「本道では、全国を上回るスピードで少子・高齢化が進んでいる」というフレーズをよく耳にします。道内では人口3千人から4千人の町村が多いのですが、これらの町では、毎年100人程度、人口が減少しています。つまり、十数年で町の人口が半減するわけです。こうした町では、疲弊化していくことを少しでも食い止めるため、地域の豊富な人工林資源を活用して、まちづくりを進めていくことを考えています。

「役に立つ」は、役所の仕事として本来目的です。しかしながら、技術の進歩が速く、社会経済が大きく変化している中で、過去に囚われたやり方では現在の地域の課題解決にはなりえないということをきちんと認識して対応していかなければ、「役に立つ」は実現できないと思います。疲弊する地域やそこに住む人たちの日々の暮らしに対し、林産試験場としてもどう向き合うのか。森林というツールを活かして役に立つことはできないだろうか。そんなことを思いながら、試験研究や成果の普及に努めていきたいと考えています。さらには、時代に即し、スピード感ある対応をしていくためには、我々試験研究機関だけで対応するのではなく、民間企業、それも林業・木材業界だけではなく、幅広く異業種の方々とコラボしていくことが必要です。国連の持続的開発目標（SDGs）や、投資基準としての環境配慮・社会貢献・事業体統治（ESG）の視点を取り入れた企業活動が標準化されつつあり、森林資源の循環利用に向けた試験研究活動にとっても追い風です。私自身の様々な人・企業とのつながりも活用しながら、業務に当たっていきたく思います。

この原稿を書いている今、新型コロナウイルスの感染拡大を受け、緊急事態宣言が出されています。試験研究活動にも支障が生じている状況にあります。1日でも早く終息し、そして普段どおりの社会・経済へと戻ることを願うばかりです。ただ、終息後は、企業活動や働き方、そして人々のライフスタイルは大きく変わるでしょう。そこに生まれる新たな試験研究ニーズにも対応し、我々としてどう役に立つことができるのかということも考えておく必要がありそうです。

森林・林業・木材産業に携わる方々をはじめあらゆる企業の方々、市町村やNPOなどの団体の方々、そして道民の方々などなど、皆さまの経済活動や暮らしに、林産試験場として「役に立つ」を進めていきたいと考えておりますので、これまで以上にご支援、ご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

# 道産きのこの魅力を発掘

～企業とのコラボによる商品づくり～

企業支援部 研究調整グループ（前利用部 微生物グループ） 津田真由美

## ■はじめに

北海道では、シイタケ、エノキタケ、ブナシメジ、マイタケ、ナメコ、エリンギ、タモギタケ、キクラゲなど10数種類のきのこが栽培されています。その生産量は18,619t（2018年）で、都道府県別で全国第4位の生産量となっています<sup>1)</sup>。きのこは鍋物や汁物等の需要により、秋から冬にかけて消費が増加するものの、需要が低迷する夏には単価が低下します（図1）。そのため、きのこ生産者は年間を通じて安定した収入を得ることが難しい状況となっており、きのこ産業では周年消費の拡大が必要となっています。道内のきのこ生産者や企業では、独自の栽培方法による消費者ニーズに合ったきのこの栽培やブランド作りなどの取り組みが行われており、それらの嗜好性や機能性を活かした加工方法、調理方法やメニューの開発も求められています。

一方、近年の健康志向を背景に、一世帯当たりのきのこの消費量（二人以上の世帯）は増加傾向となっており<sup>2)</sup>、加工食品や健康食品などの用途開発によって、きのこの需要拡大やきのこ生産者の所得の向上と安定が期待できます。

道総研では、道内の農林水産物を活用した加工食品の開発を目的とし、戦略研究「素材・加工・流通技術の融合による新たな食の市場創成（2015～19年度）」を実施しました。本研究では、道総研内の複数の研究機関が連携し、民間企業や消費者のニーズに沿ったアイデアと道総研の技術シーズを融合させた商品開発研究を行いました。林産試験場は、きのこの機能性を利用した高付加価値化や夏期の収穫物

を活用した加工食品の開発に取り組み、特にきのこの酵素、香り、食品機能性を活かした加工食品の開発を行いました。ここでは、林産試験場と民間企業とのコラボレーションにより誕生した「鹿肉ジンジスカン」「マイタケオイル」の開発ストーリーと乾燥マイタケ「華の舞」の販売促進支援について紹介します。

## ■「鹿肉ジンジスカン」の開発

近年エゾシカは年間12～14万頭捕獲されていますが、捕獲されても食肉にされないエゾシカの割合が高く、エゾシカ肉の有効利用が求められています。エゾシカ肉は脂肪分が少なくヘルシーですが、十分に加熱すると硬くなるのが難点です。

林産試験場では、（株）郊楽苑（別海町）から「北海道らしい食材であるエゾシカ肉を商品化した」との要望を受け、マイタケに含まれるタンパク質分解酵素を使って軟らかくした「鹿肉ジンジスカン」の開発を行いました<sup>3)</sup>。この研究では、まず肉の軟化に使うきのこの種類を検討し、マイタケの酵素は軟化効果が高いことを明らかにしました。その後、肉を漬け込むための最適条件（マイタケの使用量、漬け込み時間など）のほか、酵素の耐塩性を調べ、塩分を含む漬け込みたれの中でもマイタケの酵素が働くことを確認しました。漬け込みたれにマイタケの粉末を入れ、味付けと軟化を同時に行う技術は、温泉宿泊施設「べっかい郊楽苑」のレストランメニューのほか、冷凍パック商品「鹿肉ジンジスカン（しょうゆ味）」（図2）で活用されています。

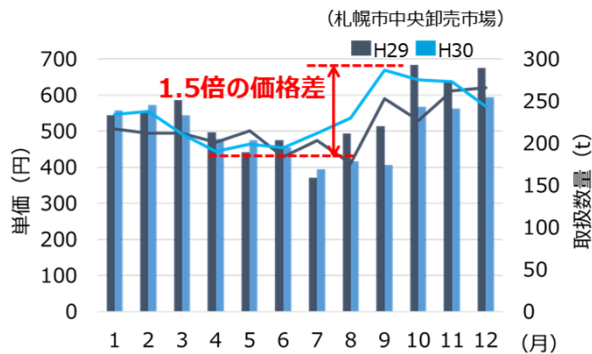


図1 札幌市中央卸売市場におけるきのこの月別取扱数量（縦棒）と1kg当たりの単価（折れ線）



図2 レストランメニュー「鹿肉ジンジスカン」（左）と商品化された冷凍パックの鹿肉ジンジスカン（しょうゆ味）（右）（（株）郊楽苑）

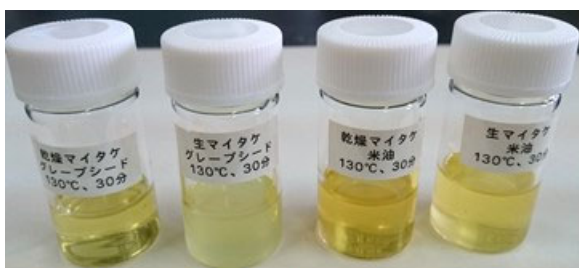
本研究では、(株)東京農大バイオインダストリーが用途拡大を目指すエミュー肉のほか、廃用牛(牛乳生産性が低下した乳用種メス牛)や乳用種オス牛に対しても、マイタケ酵素の軟化効果を明らかにしました。

### ■「マイタケオイル」の開発

比布町では多くの農林産物が生産されていますが、その大部分は原材料としての利用に留まっています。一方、比布町では高品質なマイタケが生産されており、その風味や香りには定評があります。そこで、マイタケを生産する(有)遠藤農産や、(株)荒尾と連携し、香りを活かした比布版「トリュフオイル」として、「マイタケオイル」の開発に取り組みました。なお、本研究はノーステック財団地域産業クラスターものづくり支援事業「比布町産舞茸を使用した『まいたけオイル』の開発」(比布町まいたけオイル開発協議会、2017年度)の支援として行いました。

本研究では、マイタケオイルの製造条件として、生鮮マイタケの前処理方法、使用するオイルの種類、加熱温度と時間を検討するとともに、試作したオイルの香気成分を測定しました。

マイタケの水分は約90%であるため、生のマイタケをオイルに浸漬した場合、オイル中に若干水分が残り、濁りが見られました(図3)。高温加熱(130℃, 30分)を行った場合にも、マイタケ由来の水分はすべて蒸発しませんでした。オイル中の残存水分は、微生物汚染の原因となりうるため、マイタケオイルの原料には乾燥マイタケを使用する必要がありますことがわかりました。また、オリーブオイルのように香りが強いオイルを使用するとマイタケの香りが際立たないため、香りが弱いオイルが好ましい



グレープシードオイル + 乾燥マイタケ    グレープシードオイル + 生マイタケ    米油 + 乾燥マイタケ    米油 + 生マイタケ

### 図3 試作したオイル

※130℃で30分加熱後、遠心分離によりオイルを分離した。



図4 マイタケオイル(左上)とマイタケオイルを使ったメニュー

と考えられました。さらに、オイルの加熱温度を検討したところ、温度が低い場合、マイタケの香りが弱く、アミン類由来の珍味臭がしました。一方、加熱温度100℃以上の場合、珍味臭はほとんどなくなり、マイタケの香りが感じられましたが、120℃で加熱すると、香ばしさが強くなりました。以上から、100～120℃で20分以内の加熱処理を行うと、マイタケの香りを活かしたマイタケオイルの製造が可能であることがわかりました。開発したマイタケオイルの製造方法は(株)荒尾で実用化され、飲み食い処 赤兵衛(比布町)のレストランメニューに利用されました(図4)。

一方、このマイタケオイルが十勝のチーズ工房(有)半田ファーム(大樹町)の目に留まったことがきっかけとなり、同社で「舞茸チーズ」(マイタケオイル入りラクレットチーズ)が開発され、商品化されました(図5)。舞茸チーズは店頭のほか、東京都等の北海道物産展で販売されました。また、道外の飲食店メニューとしてピザや担々麺に使用されました<sup>4,5)</sup>。



### 図5 舞茸チーズ(半田ファーム製造)

※右は100g入りパック。チーズ内の黒い粒は、オイルに漬けた乾燥マイタケ



図6 乾燥マイタケ「華の舞」  
（株）北海道きのこ生産総合研究所 製造

■乾燥マイタケ「華の舞」の販売促進支援

本戦略研究では、商品開発のほか、開発商品の販売促進支援にも取り組みました。マイタケ「大雪華の舞1号」は林産試験場が開発した品種（登録番号：第17041号）であり、健康機能性として「インフルエンザワクチン効果の増強作用」が見出されています<sup>6,7)</sup>。その乾燥マイタケ「華の舞」（株）北海道きのこ生産総合研究所製造）は、北海道食品機能性表示制度（ヘルシーDo）に認定された商品となっています（図6）。食べ方の提案は、食品の普及・販売促進に重要な要素であることから、「華の舞」のレシピを開発するとともに、料理講習会（2018年2月21



図8 料理実演と試食会（林産試験場，2018年7月21日）

日、コープキッチンスタジオソシア，札幌市）を開催しました。料理教室（参加者20名）では、料理講師が作成した5品（図7）のレシピを使った乾燥マイタケの調理実習のほか、きのこに関する講義、マイタケを使って軟化処理した肉の食べ比べ、クイズ、アンケートを実施しました。また、同年7月21日に林産試験場で行われた「第27回木になるフェスティバル」では、乾燥マイタケを使った「まいたけの唐揚げ」の料理実演と試食を実施しました（図8）。手軽でおいしいレシピは、参加者に好評でした。料理講師による講習会や実演は、試食のみを実施する場合と比べ、講師による商品PRが可能な点がメリットです。また、講師と参加者がコミュニケーションできる点が好評でした。



まいたけの唐揚げ まいたけのリンゴ和え



まいたけふりかけ まいたけのみそ玉 まいたけのマヨ焼き

■たべLABOマルシェ

本戦略研究の一般向け成果発表会「たべLABOマルシェ」が2019年11月20日、札幌ビューホテル大通公園において開催されました（図9）。道総研が開発した新しい食材や注目の技術を展示会形式で紹介するほか、ゲスト講師による特別講演，研究開発エピソードを紹介する「ミニステージトーク」，ホテルシェフとコラボした試食ビュッフェ「たべLABOビュッフェ」，企業展示などが行われました。

「たべLABOビュッフェ」では、林産試験場が開発に携わった「鹿肉ジンギスカン」「マイタケオイル」「華の舞」を使用した4品（図10）が提供されました。林産試験場が出展した展示ブース「きのこ研究室」では、道産きのこや開発商品の展示，熟成期間が異なる舞茸チーズの試食を行いました。展示では、林産試験場で栽培したシイタケ，マイタケ，タモギタケ，ユキノシタ，エノキタケ，ブナシメジ，トキイロヒラタケを展示しました。色とりどりのきのこに来場者は興味津々で、飲食店からは「トキイ

「まいたけの唐揚げ」

- ・材料（4人分）  
乾燥マイタケ 20 g, 焼肉のたれ 大さじ3, 片栗粉 大さじ3, 揚げ油 適量
- ・作り方

- ①乾燥マイタケは水戻しして水気をきる。
- ②焼肉のたれに5～10分漬け込む。
- ③片栗粉をまぶして油で揚げる。

図7 乾燥マイタケ「華の舞」を使った5品と「まいたけの唐揚げ」のレシピ



展示ブース「きのこ研究室」



↑ 鹿肉ジンギスカンをPRした「ミニステージトーク」



きのこの展示



「舞茸チーズ」の試食



「企業展示」

図9 「たべLABOマルシェ」の展示、試食とミニステージトークの様子

ロヒラタケを食材として使用したい」という要望がありました。また、企業展示では商品に関する問い合わせや商談もあり、盛況のうちに終了しました。

品の開発研究に取り組みます。きのこの栽培や利用、加工食品の開発や道総研とのコラボなど、ご興味のある方は林産試験場までお問い合わせ下さい。

■おわりに

本研究では、道産きのこや鹿肉などの地場産品を活用した食品加工技術や加工食品を開発しました。開発技術や商品は、冷凍パック商品、チーズ、レストランメニューなどへ水平展開しています。

林産試験場では、今後もきのこを利用した加工食

■参考文献

- 1) 北海道水産林務部：平成30年北海道特用林産統計，p.6（2020）。
- 2) 北海道水産林務部：平成30年北海道特用林産統計，p.12（2020）。
- 3) 檜山 亮：林産試だより7月号，9（2019）。
- 4) デパナビ東京，“秋の北海道うまいもの会”，デパナビ。  
2018.10.1.<<https://tokyo.depanavi.jp/seibu-ikebukuro-hokkaido-201809>>（2020.2.15参照）。
- 5) 産経ニュース，“「担々麺の掟を破る者」が北海道のチーズ工房とのコラボメニューを限定発売！”，産経新聞，2019.9.29。  
<<https://www.sankei.com/smp/economy/news/190929/pr1909290057-s1.html>>（2019.9.29参照）。
- 6) Jun Nishihira, Mayumi Sato, Akiko Tanaka, Masatoshi Okamatsu, Tomonori Azuma, Naonobu Tsutsumi, Syozo Yoneyama：Functional Foods in Health and Disease, 7（7）, 462-482（2017）。
- 7) 佐藤真由美：林産試だより3月号，1-4（2019）。



鹿肉と北海道野菜のジンギスカン



大雪華の舞と海老のまいたけオイルアヒージョ



こつぱくっとニシンの燻製昆布ペーストのドレッシング



大雪華の舞とチキンの中華風スープ

図10 「たべLABOビュッフェ」で提供した開発商品を活用したメニュー

# Q&A 先月の技術相談から 保育園の床のフローリングについて

Q：保育園の床を10年ほど前にカラマツの無垢フローリング（無塗装）に変えました。ぬくもりや肌触りが気に入っていましたが、割れてトゲが刺さるようになってきました。破損箇所を削り蜜蝋ワックスを塗って補修していますが、最近特にひどくなり張り替えを検討しています。無垢材を使いたいのですが、どうしたらよいでしょうか。なお、暖房は床下に温風を流して暖める方式です。

A：保育園などの施設床で使用するフローリングに関して、一般的な事項を説明します。

### ■フローリングの伸縮と不具合

木材は使用する環境の温度や湿度の変化に応じて含水率が増減し、それに伴い寸法が伸縮します。このため、暖房などにより室内の湿度が低下すると、フローリングが収縮して隣接するフローリング同士の継ぎ目（目地）が開いて目立つようになりますことがあります。通常は、湿度が上がると徐々に閉じて元に戻るのに特に心配はありませんが、フローリングの使用環境や取り扱い方によっては、段差や反り、割れなどの不具合が起こることがあります。例えば、雨の吹き込みや水拭き、水性ワックス等による極度の水分吸収は段差や突き上げの原因となり、夏場の日射、エアコン使用による過度な乾燥などは割れに繋がる可能性があるため注意が必要です。

ご相談の保育園で使用されている床下の空間に直接温風を流して暖める暖房は、温風で床裏から乾燥がすすむので、フローリングが収縮による割れを起こしやすい環境と考えられます。特にカラマツはササクレ状に割れてトゲが刺さりやすい材なので、子どもが裸足で過ごすような床では塗装などによる表面の保護が必要です。なお、床暖房の中でも温水を循環させて暖める方式は湿度の低下が小さいため床板へのダメージが比較的小さいようです。

### ■フローリングの樹種について

フローリングに使用される樹種としては、一般的に、表面が硬くて傷つきにくいナラ、カバなどの広葉樹が多く使用されています（図1、表1）。トドマ

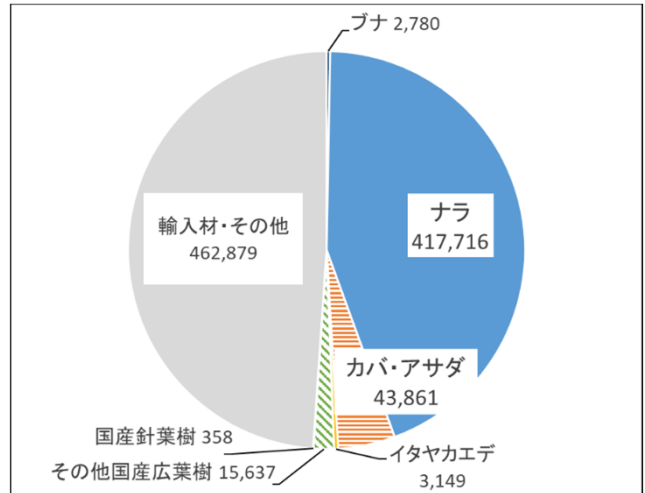


図1 北海道内の樹種別フローリング生産量  
※「平成30年度床板工場動態調査結果（北海道水産林務部）」より作図

表1 北海道内でフローリングに使用される  
主な木材の硬さと収縮率

	密度	ブリネル硬さ (板目面) (N/mm <sup>2</sup> )	平均収縮率 (接線方向) (%)
ミズナラ	0.68	14.7	0.35
マカバ	0.67	23.5	0.31
イタヤカエデ	0.65	19.6	0.31
カラマツ	0.50	13.7	0.28
トドマツ	0.40	7.8	0.35
スギ	0.38	7.8	0.25

ツやスギのように密度が低く表面が柔らかい材（表1）は、肌触りは良いのですが傷が付きやすく、保育園のように玩具や器具の衝突が多い施設では凹みやえぐれなど表面の損傷が心配されます。

### ■フローリングの種類について

図2は施設床に使用される代表的なフローリングの例です。単層フローリングはいわゆる無垢材で、複合フローリングは合板などの台板の上に表面仕上げ用の単板やひき板などを接着したものです。無垢材をご希望ということでしたが、複合フローリングの中でも大型積層タイプは、表面に厚さ4～6mm、幅27mm程度のひき板を並べて接着したもので、表面



図2 施設床で使用される主なフローリングの例（左：単層フローリング（フローリングボード），中：複合フローリング ボードタイプ，右：複合フローリング 大型積層タイプ）

材に厚みがあるため、素材感があり、劣化しても無垢材同様に研削・再塗装による補修が可能です。台板は合板なので床下温風暖房に対しても寸法変化が小さく割れにくいと考えられます。

また、単層フローリングの吸湿・乾燥による寸法変化の影響を小さくするには、板幅を狭くして目地を分散させることが有効です。例えば、幅150mmのフローリングに比べ幅50mmのものは、収縮率が同じでも一枚あたりの収縮する長さは1/3になり、収縮の影響を緩和できます。実際、床暖房用の単層フローリングの幅は65～75mmが標準となっています。さらに接合部の面取りをすると隙間が目立ちにくくなります。

#### ■塗装について

無垢材の肌触りを大切にしたいとのご希望ですが、割れやトゲなどの防止のためには木材の表面を保護する必要があります。オイルフィニッシュやワックスなど、塗膜を作らない塗装であれば、素材感や肌触りの良さも残り表面保護もできますのでご検討ください。

#### ■フローリングのメンテナンス

フローリングを健全な状態で長期間使用するためには、清掃や不具合の点検など日常的な維持管理が

大切です。清掃は乾拭きが基本です1)。前述したように水拭きや水性ワックスの使用は、フローリングの水分吸収による膨張に繋がるので厳禁です。さらに、湿気や水分の吸収による膨張と乾燥による収縮を繰り返すことによりフローリング表面が劣化し、反りや割れの発生に繋がることもあります。汚れがひどい場合は固く絞った雑巾で汚れの箇所のみを拭き取り、すぐに乾拭きしてください。また、手や足に引っかかるような割れや欠けなどを見つけた場合は、できるだけ早目に補修をすることがフローリングの損傷の拡大やケガの発生を防止する上で大切です。

なお、日常的に適切な維持管理を行っていてもフローリングの劣化は徐々に進むため、定期的な検査や再塗装が必要になります。はじめにフローリングを選定する時に、工務店の担当者だけでなく、フローリングメーカーの担当者も交えて相談をすることができると、保育園の使用環境に合った適切なフローリングの選定とその後の維持管理上の相談や検査・補修の依頼がスムーズに行えると思われれます。

#### ■文献

- 1) スポーツフロアのメンテナンス、（公財）日本体育施設協会 屋内施設フロア部会（2012）。

（技術部 製品開発グループ 高山光子）



# 行政の窓

## 令和2年度 北海道の木材関連施策について

本道のカラマツ・トドマツなどの人工林が本格的な利用期を迎える中、道では、森林資源の循環利用及び木育の推進を通じ、北海道らしい豊かな森林づくりを進めるため、以下の施策に重点的に取り組みます。

### ▶ 林業イノベーションの推進

道内の人工林資源が利用期を迎え林業生産活動が活発化する見込みの中、森林の管理や造林・保育、伐採から利用までの各段階でICT等を活用した北海道らしい「林業イノベーション」を推進します。

✓ スマート林業構築推進事業費	12,799千円
ICTを活用した先進事例の普及PRや林業事業者等での試行への支援	
✓ クリーンラーチ増産体制確立対策	2,828千円
さし木苗の分業化や生産技術の指導を行うとともに、民間採種園の適切な保育管理を促進	
✓ 優良種苗確保事業費	51,085千円
指定採取源の保護管理や林業用種苗の需給調整、林業用種子貯蔵庫の施設整備・管理を行うとともに、特定母樹採種園の整備やコンテナ苗生産施設の導入を行う事業者等に支援	
✓ 先進的造林技術推進事業費	65,004千円
地域の実情に応じた低コスト造林モデルの普及、リモートセンシング技術を活用した効率的・省力的な設計・施行管理等の実践的な取組を推進	

### ▶ 都市木造化の促進

国内の中高層や大規模建築物においてCLTをはじめとする木材の利用が活発化する中、建築コスト低減に向けた検討会や普及PRなどを通じて、道内都市部での道産木材の利用拡大に取り組みます。

✓ HOKKAIDO WOOD推進事業費（森林整備等支援事業費の内数）	30,101千円
都市での木材利用の促進などによる道産木材の利用拡大やHOKKAIDO WOODの活用による新たな需要創出に向けた取組を促進	
✓ 道産建築材供給力強化対策事業費	2,337千円
地域関係者の連携による供給力強化に向けた取組のモデルを実証し、全道へ普及	

### ▶ 森林環境譲与税の活用に向けた市町村の支援

森林経営管理制度の導入等に伴い森林整備等に果たす市町村の役割が増加する中、森林整備や人材育成、木材利用の促進などの市町村による取組を積極的に支援します。

✓ 森林整備等支援事業費	302,609千円
市町村による取組（間伐等の森林整備、人材育成、木材利用の促進など）を積極的に支援	
✓ 森林整備市町村支援システムによる市町村支援	-
道が所有する森林資源などの情報を市町村と共有し活用する機能などを有する「森林整備市町村支援システム」を開発・提供することにより、市町村における業務負担の軽減と制度の適切な運用を支援	

（水産林務部林務局林業木材課林業木材係）

# 林産試ニュース

## ■林産試験場の新型コロナウイルス対応

新年度を迎えましたが、新型コロナウイルス感染拡大防止のため出張や人が集まる会議を控え、テレビ会議システムでの打ち合わせが行われ、在宅勤務を行う職員もいます。

この情勢に鑑み、当面の間、視察・見学や各種研修の受け入れは原則休止、設備使用等でのご来場は、可能な限り自粛をお願いしております。また、構内の「木と暮らしの情報館」、「ログハウス木路歩来」も休館しております。

今後の対応については、[林産試験場ホームページ](#)で逐次お知らせして参ります。

## ■令和2年度の研究成果発表会について

例年、4～6月に開催しておりました「北海道森づくり研究成果発表会」、「林産試験場研究成果発表会」は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため今年度は中止となりました。

代わりに、「インターネット版令和2年 北海道森づくり研究成果発表会」として発表プレゼンテーション、ポスターをホームページで公開する予定です。6月1日から7月1日まで、[森林研究本部のホームページ](#)、[林業試験場フェイスブック](#)でご覧いただけるよう準備を進めています。



【昨年の北海道森づくり研究成果発表会の様子】

## ■2019ウッドデザイン賞を受賞しました

道産木材の豊かさや加工技術の魅力を共有し、活用の可能性を広げるための参加型ワークショップ「道産木のある未来をみたいから。」（(株)竹中工務店および慶應義塾大学小林博人研究室主催、2019年6月15、16日、札幌駅前Sapporo55にて開催）に対して林産試験場では、(株)ニッタクスで切削された道産広葉樹材単板を用いて合板の製造等の協力を行いました。

市民や学生、林業関係者が共働して、道産材の合板のみで建築モデルを作るというこの行事が、「地域材の活用における『関わりのデザイン』を形にした」との評価を受け、2019ウッドデザイン賞（ソーシャルデザイン部門）を受賞しました。



【ワークショップの様子】

## ■北森カレッジが開校しました

4月20日に開校した「北海道立北の森づくり専門学院」は、新型コロナウイルス感染拡大防止のため臨時休業中ですが、生徒は学院から示された学習課題を作成しながら授業開始に備えています。

林産試験場庁舎棟北側では、新築される校舎の基礎工事が続いています。

林産試だより

2020年5月号

編集人 林産試験場  
HP・Web版林産試だより編集委員会  
発行人 地方独立行政法人北海道立総合研究機構  
森林研究本部林産試験場  
URL：<http://www.hro.or.jp/fpri.html>

令和2年5月1日 発行  
連絡先 企業支援部普及連携グループ  
071-0198 北海道旭川市西神楽1線10号  
電話 0166-75-4233（代）  
FAX 0166-75-3621