

項目		研究期間, 担当グループ	ページ
③ 特用林産物の高付加価値化のための研究開発			
1 機能性や食味に優れたきのこの品種及び生産・利用技術の開発			
1	菌根性きのこ感染苗作出技術の開発	経常研究 21-27	微生物, バイオマス 16
2	食用きのこを活用した畜産廃棄物の生物変換システムの開発	一般共同研究 25-27	微生物 17
3	マイタケの高機能性プレバイオティクス食品としての実証と低コスト栽培技術の普及	公募型研究 25-27	微生物 17
4	ヤナギ有効活用調査研究	一般共同研究 25-26	微生物, バイオマス 17
5	早生樹「ヤナギ」を活用した高品質シイタケの安定生産システムの開発	重点研究 26-28	微生物, バイオマス 17
6	道産ニュータイプキノコの生産と消費の定着化支援	その他 26	微生物 18
7	シイタケを活用した機能性食品素材製造技術の検討	一般共同研究 26	微生物 18
8	タモギタケの新たな効率的栽培システムの検討	一般共同研究 26	微生物 18

課題一覧表では、担当グループの「グループ」の文字を省略しました。各概要では「グループ」を「G」と略記しました。企業等の意向や知的財産権の取得等のため、一部内容を公表できない課題があります。

平成26年度修了課題については、研究結果も記載しています。