

b 森林の多面的機能の持続的な発揮

1. 森林の多面的機能の発揮と樹木・特用林産物の活用のための研究開発

(2) 樹木や特用林産物の活用技術

課題名	近未来の社会構造の変化を見据えた力強い北海道食産業の構築		
研究項目	戦略研究	研究期間	令和2～6年度
担当者	利用部 微生物G 東 智則（ほか5名）		
共同研究機関 （協力機関）	道総研食品加工研究センター（主管）、道総研中央農業試験場、道総研中央水産試験場、道総研上川農業試験場、道総研工業試験場 （株）森産業東日本支社、（福）はるにれの里ふれあいきのこ村、下川町特用林産物栽培研究所、（特非）恵生会ワークハウスひまわり、和弘食品（株）ほか		
研究内容	道産食品の移輸出拡大に向けて品質を維持しつつ、保存性を向上させた製造技術開発とともに、食品の加工度を高めて道産原料の特長を活かした高付加価値の製造技術を開発し、人口減少などに伴う人手不足に対応した省力化・作業負荷を軽減する基盤技術を確立する。		

課題名	野生型エノキタケの新品種開発		
研究項目	経常研究	研究期間	令和元～3年度
担当者	利用部 微生物G 宜寿次 盛生（ほか4名）		
共同研究機関 （協力機関）	（道総研食品加工研究センター）		
研究内容	未登録品種「えぞ雪の下」に代わる品種登録可能な食感に優れた野生型エノキタケ「新・えぞ雪の下（仮称）」を開発する。		

課題名	未利用道産食材の高付加価値付与プロセス技術の構築		
研究項目	公募型研究	研究期間	令和2年度
担当者	利用部 微生物G 東 智則（ほか4名）		
共同研究機関 （協力機関）	道総研工業試験場（主管）、道総研釧路水産試験場、道総研エネルギー・環境・地質研究所、和弘食品（株）、東京農業大学		
研究内容	高温高圧水マイクロ化学プロセスを根幹技術とし、「ホタテ煮汁」を原料とした香味調味料製造法の改良を行い、広範囲の食品に適用可能な高付加価値商品を開発する。また、同処理技術を用いて、ホタテ乾貝柱香味以外の「第二の香るエキス」の製造技術を創出する。		
研究結果	高温高圧水マイクロ化学プロセスによるシイタケ香味の付与を検討した。生産施設における低・未利用シイタケの発生状況を把握するとともに、規格外品、芽かきシイタケには出荷品と同等以上のうま味成分が含有すること、酵素処理した芽かきシイタケは同プロセスにより香味エキスの原料として利用できる可能性を見出した。		

試験研究成果の概要

課題名	農作物残渣およびDHA藻類を活用したマス類の低魚粉魚油飼料開発		
研究項目	一般共同研究	研究期間	令和元～2年度
担当者	利用部 微生物G 檜山 亮（ほか3名）		
共同研究機関 （協力機関）	道総研さけます・内水面水産試験場(主管)，道総研釧路水産試験場， 道総研食品加工研究センター，(株)カネカ (フィード・ワン(株))		
研究内容	非公開		
研究結果	非公開		