

【INDEX】

◆視点

- ・ChaOIプロジェクトの推進とChaOI-PARCの始動

◆研究情報

- ・法人向け経営評価ソフトの開発
茶業経営を「見える化」してサポート
- ・シイタケ等の付加価値向上技術の開発

視 点

茶業研究センター

ChaOIプロジェクトの推進とChaOI-PARCの始動

研究統括官 西川 博



ChaOI-PARCの外観

静岡県では、官民の総力を結集して本県茶業を再生するため、茶生産者や茶商、流通販売業者をはじめ、飲料、機械メーカーや飲食・観光業、研究機関、関係団体など多様な分野に携わる人々が連携し、それぞれが持つ技術やノウハウを組み合わせ、オープンイノベーションの取組により静岡茶の新たな価値や需要の創出、需要に応じた生産構造への転換等を図る、「ChaOIプロジェクト」を令和2年度より推進しています。

この「ChaOIプロジェクト」を推進する組織として、静岡県農林技術研究所茶業研究センター内に「ChaOIフォーラム」を設置しており、専門に配置されたコーディネーターの助言のもと、オープンイノベーションによる新商品の開発や販路開拓など、意欲ある生産者等の取組を支援してきました。

また、これまでの茶業振興に向けた基盤研究に加えて、先端研究やオープンイノベーションの拠点となる茶業研究センターを、通称「ChaOI-PARC」(Cha Open Innovation - Practical and Applied Research Center)として再整備してまいりましたが、メインシンボルとなる新研究棟が令和7年4月に完成し、その機能を大幅に強化させ、スタートしたところです。

新研究棟には、研究開発室と調査分析室を「オープンラボ」として整備し、茶業に関わる人に広くご利用いただく有料貸出施設としました。調査分析室では、生産者などが簡易な分析を行える機器を常設しています。

新製品実験棟内の改装では、茶の食品・化粧品等の多用途利用を目的とした試作製造ができる「ChaOIファクトリー」を整備し、施設の有料貸出も行っています。

さらに、大区画ほ場での省力的茶園管理や海外需要に対応できる有機栽培ほ場を整備し、耐病性や収量性等に優れる本県育成品種の「つゆひかり」を用いて実証研究を進めています。



ChaOIファクトリー機器

茶業研究センターでは、これからもChaOIフォーラムの会員等との共同研究を進めるとともに、ChaOI-PARCの機能をフル活用して、新しい発想でスピーディーに研究成果をあげていきたいと考えています。

研究情報

法人向け経営評価ソフトの開発 茶業経営を「見える化」してサポート

県内の農業では、担い手の高齢化や後継者不足が進む一方で、法人化や雇用の導入によって大規模に経営する“ビジネス経営体”が増えています。こうした農業経営を支えるため、当研究所では、簡単なデータ入力で経営の状況をグラフで「見える化」し、収支や財務状況を分析できる「法人向け経営評価ソフト」を開発しました。このソフトを使えば、売上や経費のバランスを一目で把握できるだけでなく、数字の裏にある経営の特徴や課題も見つけやすくなります。

試験的に、県内の茶業経営を対象に生産コストの分析を行ったところ、大規模な株式会社経営では生産コストが低い傾向がありました（図）。特に、荒茶加工設備などの固定費や生葉購入の材料費といった項目が全体のコストに関わっており、これらを上手に管理することが重要だと分かりました。分析結果は、県の普及指導員と共有し、決算書のどこに注目すれば経営の改善につながるか、ポイントを整理しました。

今後は、他の作物にも対象を広げ、現場で使いやすいソフトに改良し、経営の「見える化」と「分析」を通じて、農業経営を支援していきます。

（農林技術研究所 農業ロボット・経営戦略科上席研究員 山崎 成浩）

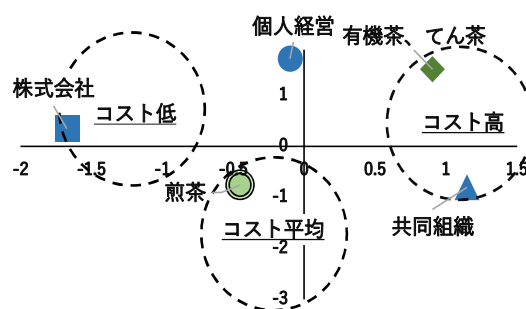


図 経営形態、茶種と生産コストの関係

研究情報

シイタケ等の付加価値向上技術の開発

生シイタケは野菜に比べて呼吸量が多く、呼吸熱によって子実体内の水分や栄養分を消費して鮮度が失われていくため、保存できる期間が短く、海外輸出等の販路拡大の障害となっています。切り口やヒダの褐変など品質低下が顕著に現れる生シイタケを輸出するためには、鮮度保持の方法を確立することが必要です。そこで、保存条件の違いが生シイタケに与える影響を明らかにするため、効果的な保存温度と保存ガスとして使用される二酸化炭素を充填した場合の効果を確認しました。

保存期間は、アジア近辺の国々への輸送を想定して15日間に設定し、その間のシイタケの鮮度の変化について目視による外観、傘の硬度及びヒダの色差などを調査しました。

試験に使用したシイタケは店頭に陳列される状況と同様に、1トレイに100グラム梱包したものを、保存温度を5℃と10℃、二酸化炭素の充填の有無の4条件別に7トレイ毎に保存しました。

その結果、保存温度が5℃であれば二酸化炭素の充填の有無に関わらず15日間は、販売可能な品質を保つことが出来ました。

一方、10℃だと、二酸化炭素を充填しても10日程度で販売が不可能な品質にまで低下しました。15日間の保存には5℃設定が有効であることが確認できました。一方で、保存ガスの効果ははっきりしませんでした。

今後さらに遠方の国々まで生シイタケを輸送するためには、保存期間を伸ばす新たな方法が必要ですが、消費者が生シイタケを購入された場合にも冷蔵庫で5℃以下で保存することでより長く美味しい状態で利用が可能です。（農林技術研究所 森林・林業研究センター 森林育成科 上席研究員 大石 英史）



写真 保存実験中のシイタケ

開発編集・発行 静岡県農林技術研究所

〒438-0803 静岡県磐田市富丘 678-1

TEL : 0538(36)1553 (企画調整部) FAX : 0538(37)8466 E-mail : agrikikaku@pref.shizuoka.lg.jp

URL : <https://www.pref.shizuoka.jp/sangyoshigoto/norinjimusho/1058658/index.html>