資料３－５

島村臨時議員提出資料

平成１７年4月２５日

平成１８年度の重点化の基本的考え方

背　景

新たな「食料・農業・農村基本計画」の策定
（平成１７年３月２５日閣議決定）

○　我が国農業の新たな価値の創造
（消費者重視の食料供給・消費システムの確立、未来を切り拓く技術開発、バイオマス利活用の促進、農産物・食品の輸出促進　等）

○　農業の構造改革の推進
○　食料自給率の向上
供給熱量ベース　H15：４０％　→H27：４５％
生産額ベース　H15：７０％　→H27：７６％

「京都議定書」の発効
（平成１７年２月１６日）

○　地球温暖化対策の推進

（2010年度に温室効果ガスを６%削減（1990年度比））

農林水産研究基本計画（平成１７年３月３０日策定）

（重点目標）
○　生産現場のニーズに直結した新技術の開発
○　未来を切り拓く基礎研究の推進
○　研究開発システムの改革、産学官連携の強化　等

平成１８年度の農林水産研究の重点化方向

- ニーズに対応した高品質な農林水産物･食品の研究開発
- 食の安全及び信頼確保のための研究開発
- 地球温暖化防止のための研究開発

具 体 的 な 取 り 組 み 例

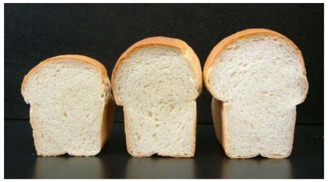
○ 加工・外食用需要に対応した取組の推進

○ 高品質な農産物・食品の生産
－農産物の輸出促進－

○ 飼料作物生産の大幅な拡大
・飼料自給率の目標
H15:24% → H27:35%

ニーズに対応した高品質な農林水産物・食品の研究開発

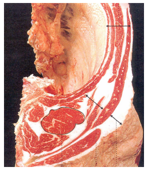
- 加工・外食用に適した農産物の開発
  例：ふくらみを向上させたパン用小麦
  　　えぐ味を抑えた新たな風味を持つ大豆
  　　歩留まりが良く辛みが少ない大玉たまねぎ



製パン性を向上させるたん白質を導入したパン用小麦の開発

（製パン性を向上させるたん白質を導入していない既存パン用品種（左）、一部を導入した新品種（中）及びカナダ産品種（右）でのパンの膨らみの比較）

- 食品の「美味しさ、食べやすさ」や「機能性成分の効果」を客観的に評価する技術の開発



（美味しい牛肉のたん白質構成の解明による牛肉の品質評価技術の開発）

- 水田での栽培に適する耐湿性の高いとうもろこしの開発と、自給飼料多給による高品質畜産物生産技術の開発

近縁種からの遺伝子導入による、水田での栽培に適した耐湿性の高いとうもろこし品種の開発

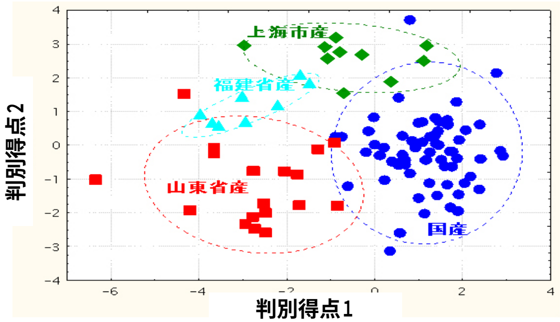
（とうもろこし（左）と近縁種（右）の耐湿性の比較）

- 安全・信頼確保のための遺伝子組換え作物の検出技術及び交雑抑制技術の開発

○　食の安全及び消費者の信頼の確保

食の安全及び信頼確保のための研究開発

- 　コーデックス等に対応した食品の安全性評価技術の開発
- 　微量元素分析による産地判別技術など食品表示の偽装防止技術の開発



微量元素分析による産地判別技術の開発

（12元素の濃度の統計解析値を得点化したねぎの産地判別図）

○　温室効果ガスの排出削減対策

○　2013年以降の次期約束期間に向けての科学的知見の集積

地球温暖化防止のための研究開発

- 　小規模で低コストなバイオマスエネルギー変換システムの開発
- 　森林や農耕地における、光合成や分解過程での炭素収支の測定による炭素循環モデルの開発（EU等でも取組みを開始）

家畜排せつ物系バイオマスのエネルギー変換システム

（炭化過程の省略によりエネルギー生産を効率化）