

(評価資料1)

<p>研 究 課 題</p>	<p>1 生食用カキのノロウイルス不活化に関する研究 (29-31)</p>
<p>研究目的・背景</p>	<p>生食用カキのノロウイルス不活化における高圧処理等の有用性を検討し不活化に有効な手法を開発することで、食中毒の予防及び安全な生食用カキの流通に資する。</p>
<p>研究計画の概要</p>	<p>○培養法以外の不活化評価方法の技術習得及び検査体制の整備（平成29年度） ○高圧処理による不活化効果の検証（平成29～30年度） ○高圧処理と他の不活化法の組合せによる不活化効果の検証（平成30～31年度）</p>
<p>評 価 結 果</p>	<p>○総合評価 A（4人）・B（2人）・C（0人） ○総合意見</p> <ul style="list-style-type: none"> ・岩手県の養殖業の活性化のためには非常に重要な課題であり、研究成果の需要は大きいといえる。ただし、経費の不足が懸念される。 ・圧力によるカキのウイルス不活化の系統だった知見はみられず、試験研究の意義は認められるが、検討の中ではさらに実用性を意識したものとすべきである。 ・重要なテーマであり、取り組む意義を認める。商品の質を劣化させない最適なノロウイルスの不活化方法が確立できれば、カキ養殖業に与える影響は大きいといえる。 ・研究により生食カキの安全性が向上することを望むが、高圧処理によってカキそのものの品質が低下することになれば商品価値が低下してしまう。安全性と品質、コストのバランスが取れるかが課題。 ・生食用カキのノロウイルスによる感染リスク低減の研究は、緊急・重要性は高く、総合評価はA評価と考える。 ・H28年度より実施中の基礎研究との継続性が分かりづらい。研究期間期首（H29年度）での新規機器分析法の確立が肝要となるだろうし、研究の速やかな推進に期待する。所轄の異なる県水産技術センターとの連携を密に取られたい。
<p>センターの対応方針</p>	<p>① 研究計画のとおり実施 Ⅱ 一部見直しの上実施 Ⅲ 今後検討 Ⅳ 実施しない</p> <p>生食用としての価値を損なわないノロウイルスの不活化法を確立することで、食中毒のリスクを低減させ、岩手県の水産振興と食の安全安心確保に貢献していきたい。</p> <p>なお、研究推進に当たっては、岩手県水産技術センターと十分に連携を図っていきたい。</p>