

令和5年度

# 事後評価結果

令和5年8月

広島県立総合技術研究所

# 目 次

1	評価対象及び評価基準	
	(1) 評価の対象	1
	(2) 評価方法	1
2	評価結果	
	(1) 評価結果一覧	2
	(2) 評価概要	2

## 1 評価対象及び評価方法

県立総合技術研究所の課題解決研究（一般型）について、「広島県立総合技術研究所研究課題評価マニュアル（令和5年5月改正）」に基づき事後評価を実施し、その結果を取りまとめた。

研究終了年度の翌年度に、技術の確立、研究開発のアウトプット、課題解決のアウトプットの目標達成度及び研究課題の企画・実行等の内容について評価し、改善点等を検証し、その結果を総研の事業計画に反映させる。

### （1）評価の対象

令和4年度に終了した課題解決研究（一般型） 2課題

### （2）評価方法

課題を実施したセンターにおいて、当初目標と照らし、研究開発のアウトプットを「達成／未達成」、課題解決のアウトプットを「過達／達成／未達成」、アウトカム（波及効果）を「有／無」で自己評価するとともに、今後の研究開発・技術支援に反映すべき点等について自己検証を行い、広島県立総合技術研究所の運営会議内で承認する。

## 2 評価結果

### (1) 評価結果一覧

番号	研究課題名	セクター名	研究開発の アウトプット ※1 (研究成果)	課題解決の アウトプット ※2 (成果移転)	アウトカム ※3 (波及効果)
1	皮ごと食べられる「かんきつ」加工技術の開発	食品	達成	達成	有
2	生体情報に基づく統合環境制御技術の確立	農業	達成	達成	有

《センター名》食品：食品工業技術センター、農業：農業技術センター

※1：達成／未達成の中から評価する。 ※2：過達／達成／未達成の中から評価する。

※3：有／無を評価する。

### (2) 評価概要

いずれの研究課題においても、研究開発及び課題解決のアウトプットの目標を達成した。

『皮ごと食べられる「かんきつ」加工技術の開発』では、加工結果の検証するための、食感・苦みに関する制御技術の開発や評価技術を確立し、また製造技術に関する知的財産権を取得した。これらの研究開発成果について、関連事業局と連携し食品企業への広報を行った結果、複数の県内企業へ技術移転が実施され、研究成果を使用した商品化が進められている。

『生体情報に基づく統合環境制御技術の確立』では、採算性と簡明さを兼ね備えた、生体情報や環境情報のモニタリング等による統合環境制御技術を確立し、レモンやアスパラガス等の収量増に寄与することを確認した。また、制御技術に関連する知的財産権も取得した。これらの研究開発成果について、指導所等に技術移転を進めた結果、県内複数の生産者が技術を導入し、活用している。

いずれも、研究成果が事業者への移転に繋がっていることから、引き続き広報等により成果移転の拡大に努める。