



ひょうごの農業技術

No.117 2001. 9. 特集 ふるさと食品開発と技術支援



賞味期限策定のための生菌数検査



商品化したもち大豆みそ（上月町）



黒大豆冷凍エダマメへの取組（出石町）



地域の産物を活かした加工品（中町・加美町）

目

特集 ふるさと食品開発と技術支援

- 1 ふるさと食品製造における衛生管理 2
- 2 ふるさと食品の微生物対策および賞味期限の決定 ... 3
- 3 「もち大豆みそ」の品質安定への取組..... 4
- 4 多様な連携による「こぶしの里・いずし」の
製品づくりと地域活性化 5
- 5 地域の特産物を用いた商品開発 6

普及情報

- 不耕起直播による小麦の省力栽培 7

次

研究成果の紹介

- 1 小麦の乾物生産量とタンパク質含有率の関係 8
- 2 植物の揮発性物質を対象とした他感物質の検索 ... 9
- 3 ヒペリカムさび病の生態と防除 10
- 4 レタスビッグベイン病の発生と感染時の土壌水分との関係 ... 11
- 5 たまねぎピックアップ機械の試作 12
- 6 キャベツ半自動収穫機の性能と現地適応 13
- 7 初乳と初乳粉末製品給与による黒毛和種新生子牛
の血中免疫グロブリン濃度の比較 14
- 8 丹波黒エダマメの利用形態別冷凍加工法 15
- 9 地形図から地点を選定し出穂、成熟期を予測 ... 16