

03011A2c3

輸出促進を目指した生鮮水産物の品質制御と 鮮度の“見える化”技術の実用化

1 代表機関・研究統括者

（公財）函館地域産業振興財団 吉岡武也

2 研究期間：令和6年度～令和10年度（5年間）

3 研究目的

鮮度(K値)のJAS試験法を活用した魚の生食適正鮮度域の設定、高鮮度を保持した輸送、鮮度の迅速測定よりなる科学的な品質制御と鮮度の“見える化”技術を実用化して、日本産生鮮水産物の輸出拡大を図る。

4 研究内容及び実施体制

① 鮮度測定法と高鮮度輸送の社会実装

K値による生食適正鮮度域の設定手法を確立し、代表的5魚種の品質判定に適用する。スーパーチリング用塩分含有氷の条件を設定し、高鮮度輸送を現場実証する。

（函館地域産業振興財団(北海道立工業技術センター)、水産研究・教育機構 水産技術研究所、北海道立総合研究機構 中央水産試験場）

② 鮮度の迅速センシング技術の実用化

JAS 試験法と相関を持つ鮮度測定デバイスやキット等による迅速センシング技術を開発して、ユーザーニーズをもとに流通現場での実用性を確認する。

（産業技術総合研究所、神奈川工科大学、フジデノロ株式会社、TOPPAN 株式会社）

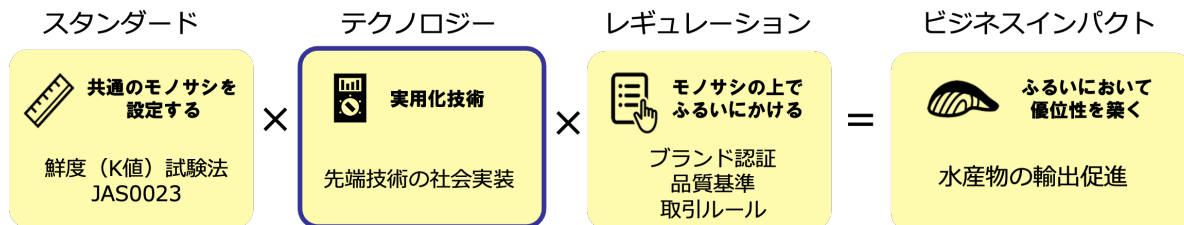
5 最終目標

K値による生食適性鮮度域を設定し、5魚種の品質判定を可能とする。スーパーチリング輸送等による鮮度保持期間の延長を実証する。様々な流通場面に適応できる迅速鮮度測定技術を実用化する。

6 期待される効果・貢献

高鮮度広域流通による海外市場の拡大と輸送コストの軽減、および鮮度センシング技術による科学的鮮度管理の提供により日本産生鮮水産物の輸出拡大に貢献する。

【研究の概要】日本農林規格「魚類の鮮度（K値）試験方法」を活用し、日本産生鮮水産物の鮮度による市場優位性を科学的エビデンスのもとに確保して、ルールメイキング戦略により輸出促進を実現するための技術開発を行う。



【実施内容】



【目標と効果】

- 1 低温技術等を利用による高鮮度輸送技術の開発と提案
遠隔地域への流通と輸送のコストダウン
- 2 様々な利用場面に適応できる迅速鮮度測定技術の実用化
科学的な鮮度管理による安心安全の提供

生鮮水産物の輸出拡大に貢献

水産物輸出額の目標
令和12年度に1.2兆円
※食料・農業・農村基本計画

