

シャーベット状海水氷製氷機の技術移転と鮮度評価の標準化

公益財団法人函館地域産業振興財団 北海道立工業技術センター、
公益財団法人釧路根室圏産業技術振興センター、
国立研究開発法人産業技術総合研究所 北海道センター

授与の理由

- ・平成27～28年度に新技術活用促進事業を活用して、製氷機の改善試験や鮮度保持技術のPR、「釧路地域鮮度保持技術評価検討会」の設置を行った。
- ・JICAプロジェクト（～令和元年度）を獲得してベトナムを中心とした海外への技術普及を行った他、フード特区機構などとの連携により、本技術の普及促進に資する鮮度測定技術の標準化を進めている。

活動内容

産総研と北海道立工業技術センターが株式会社ニッコーを支援することによって海水からの直接スラリーアイス製造技術が実用化された。このスラリーアイスは魚の鮮度を従来の2倍程度に延長する効果がある。



感謝状授与3機関は産技連活動として、以下のように本技術の普及に努めた。

- ・製品展示・見学対応
- ・製品の改善試験の実施
- ・鮮度保持技術を広く知らせ、その効果を知ってもらうためのセミナー開催
- ・「釧路地域鮮度保持技術評価検討会」の設置

この活動によって、本鮮度保持技術が広く水産業界に知られるところとなった。

その後も釧路地域では、釧路根室地域衛生管理・鮮度保持技術開発拠点プロジェクトを立ち上げ、JICAプロジェクトなども通じ、ベトナムを中心として鮮度保持技術の普及を行っている。さらに、鮮度評価の標準化がこの鮮度保持技術の普及を後押しすることとして、産総研と北海道立工業技術センターは、一般社団法人北海道食産業総合振興機構（フード特区機構）と協力して、国際標準も視野に入れて、鮮度測定技術の標準化に取り組んでいる。