

鮮魚の価値向上に貢献する鮮度測定法の標準化活動および魚の鮮度評価技術の普及活動

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

- ・ 第1回目感謝状授与対象となった鮮魚輸送技術の普及活動を、さらに全国展開するために、全国規模のコンソーシアムを発足、運営した。
- ・ 鮮度の客観的評価のために、鮮度の見える化の検討や評価のJAS化に向けて活動し、申出した。
- ・ 海外展開を目指し、鮮度保持技術者の育成に向けてJICA事業を推進している。

活動内容

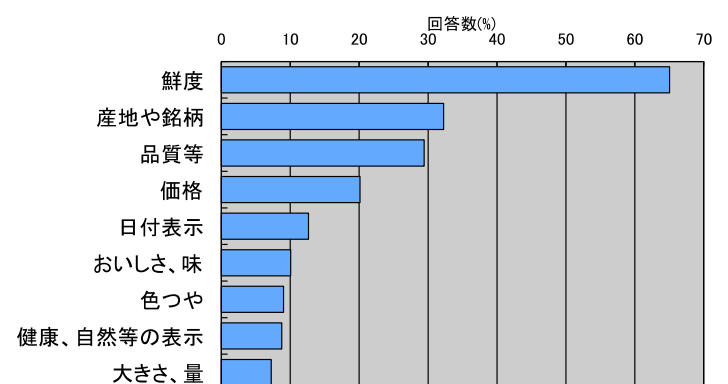
- 北海道立工業技術センター、釧路根室圏産業技術振興センターは、産総研省エネルギー研究部門の協力により北海道釧路市の株式会社ニッコーが開発したスラリーアイス製造装置「海氷」による魚の鮮度保持技術を普及する活動を、令和元年度の感謝状授与後、さらに全国および国際的に展開した。
- 北海道立工業技術センターは「鮮度保持」のためには魚の鮮度の測定法を標準化することが重要であると考え、魚の鮮度測定法の標準化に取り組んでいる（今年度JASに申出）。さらに、農水省イノベーション創出強化研究推進事業に採択され、産総研を含め、鮮度の簡易測定法の技術開発を推進している。また、魚の鮮度測定法の国際標準化についても、水産研究・教育機構との協力により取り組みを開始した。
- 釧路根室圏産業技術振興センターは、2020年度JICA事業に採択された。国際交流が可能になり次第、ベトナム国において鮮度保持技術に関する人材育成の事業を開始する予定。

生鮮魚介類の科学的鮮度評価法の国際標準化に向けて

「生鮮水産物鮮度評価法の国際標準化」意見交換会
 令和3年2月16日（火）13:30~15:30

13:35-13:55	話題提供1. 食品・水産流通における国際標準化を通じたルールメイキング EYストラテジー・アンド・コンサルティング(株) ディレクター 池尻 能
14:00-14:20	話題提供2. 生鮮魚介類の科学的鮮度評価法について 北海道立工業技術センター研究主幹 研究主幹 吉岡武也
14:25-14:45	話題提供3. 国際標準化に向けた標準化制度のステップ～水産業への応用等について～ (一財)日本規格協会 標準化アドバイザー 渡邊道彦
14:45-15:30	意見交換

消費者が最も重視するのは「鮮度」



消費者が鮮魚購入の際に注意する点
 (農林水産省「H15年度食料品消費モニター定期調査結果」)