

高鮮度なむき身かきを生産する技術の開発



～ 新鮮で美味しい広島かきを全国に届けることが可能に！ ～

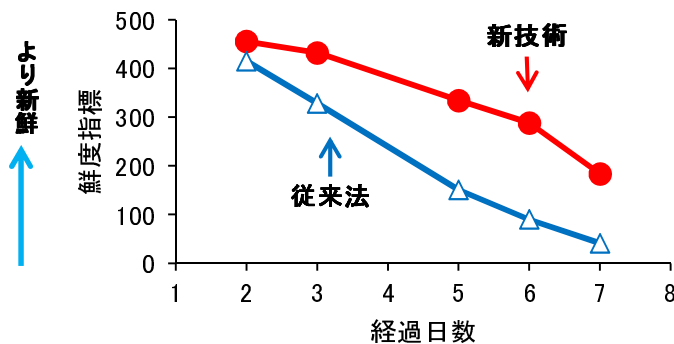
連携機関 | 県内かき養殖業者及びかき流通・販売業者
 研究期間 | 平成22～24年度[県費研究(開発研究)]

技術支援のきっかけ

- ◆ 県内の複数の生産者・仲買業者から水産海洋技術センターが開発した「むき身かき鮮度保持技術」と「鮮度評価技術」の活用相談がありました。
- ◆ 技術導入する上で、各企業で実施可能な保存条件の特定と効果の確認が必要でした。
- ◆ 生産者と仲買業者が組織する「広島かき協議会」において、広島かきのシェア回復・ブランド力アップに本技術を活用することが求められました。

技術支援の成果

- ◆ 「鮮度評価技術」で各企業で鮮度保持のための最適な保存条件を特定し、実施可能な改善案を提示しました。
- ◆ 県内2社が水産海洋技術センターの指導のもと実証試験を実施しました。うち1社が高鮮度を特徴とした商品の出荷を開始し、量販バイヤーから高い評価を得ています。
- ◆ 「広島かき協議会」が策定した広島かきの品質管理マニュアルを技術的な面から支援しました。



現場実証試験で高鮮度を確認



H25年秋から販売
高鮮度のむき身かき“極鮮王”

技術支援の活用場面

- ◆ 従来よりも長期にわたって高い鮮度を維持することが可能となるため、生鮮食品と冷凍食品との間を埋める新商品の開発が可能となります。
- ◆ 消費期限切れで廃棄される商品が減るため、利益率が向上し、養殖経営の安定化・改善につながります。
- ◆ 産地全体で高鮮度むき身かきの生産に取り組むことによってブランド力が強化されます。
- ◆ 高感度、高精度な鮮度測定技術で、高品質、高鮮度新商品の開発を希望する生産者を支援します。

問い合わせ先 | 水産海洋技術センター 技術支援部 | TEL 0823-51-2173