

船上対応サバ品質管理システム確立事業

－技術シーズ活用型農工連携加速化事業－

Establishment of quality control system for mackerel

-Technical seed utilization type agricultural-and-industry collaboration accelerator project-

鈴木 翔一、小野 浩之、小野寺 陽子*1、対馬 武夫*2、工藤 朋幸*2、三浦 和麻*2、深川 修一*3

(*1 食品総合研究所、*2 東和電機工業株式会社、*3 株式会社深川商会)

八戸沖で漁獲されるサバを高品質なまま刺身で食するためには、大型の活魚原料であること、脱血処理、原料の高鮮度保持、加工後の超低温冷凍保存が欠かせない。また、八戸沖のサバの特徴である脂の乗りを保証するためには個体毎の粗脂肪量の測定が必要となる。刺身用冷凍サバの原料供給を行う漁業者自らが水揚げから帰港するまでの時間を利用して、活魚原料を船上で処理した際に、サバ1個体毎に基本項目（サイズ等）や粗脂肪等の測定を行って品質保証を行い、市場搬入時までその測定結果を出力することを可能とするシステムを開発した。

工業総合研究所では漁獲したサバの漁獲時刻や漁獲場所、サイズ、粗脂肪量の情報をクラウドシステムにて管理・記録・閲覧する品質管理システムの開発とサバの個体識別に使用する最適なタグの選定を行った。クラウドシステムに実装した機能は、データ登録、一覧表示、個体識別番号を指定したデータ表示、CSV形式による測定結果のダウンロード、測定データを集計した帳票の表示である。タグの選定では1次元バーコード、2次元コード、RFID、NFCについて比較し、暗い環境や他の読み取り装置不要で読み込み可能なNFCタグが最適と判断し実証試験で使用した。



船上対応サバ品質管理システム