

令和7年度日本水産学会 水産学技術賞

【受賞事業】

センシング技術を活用した魚介類選別の自動化・見える化技術の開発

【受賞者】

食品総合研究所 木村 優輝

【受賞理由】

近赤外分光法の応用研究により、魚介類の付加価値として重要な脂の乗り、鮮度、生鮮魚・解凍魚の判別の評価の可能性を示し、水産加工場等での連続計測や船上等での個別計測に対応した装置を開発した。加えて、画像センシング技術を組み合わせた自動選別システムを開発し、流通現場における漁獲物情報の見える化の有効性を実証した。

(センシング技術：センサーで情報を検出し、数値化・可視化する技術)



授賞式【令和8年3月27日】



図 光センシングによる水産物の脂質測定