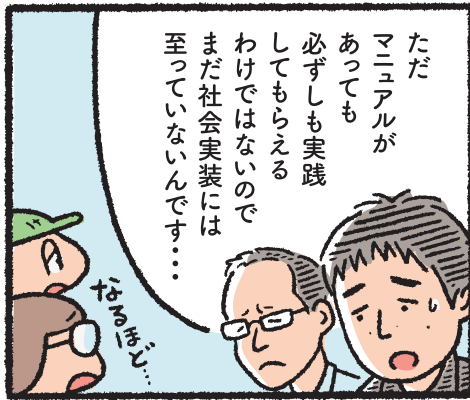
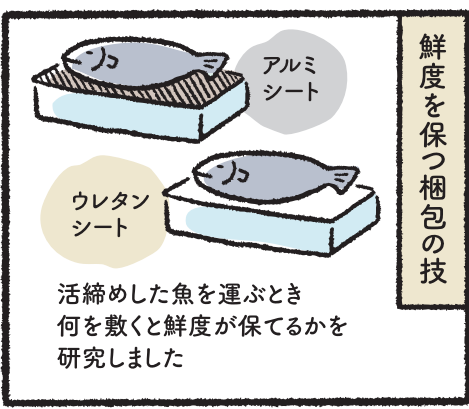
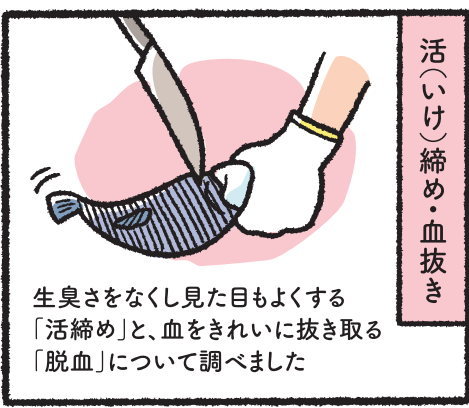
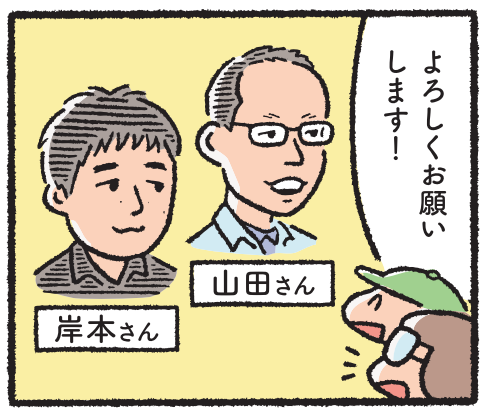
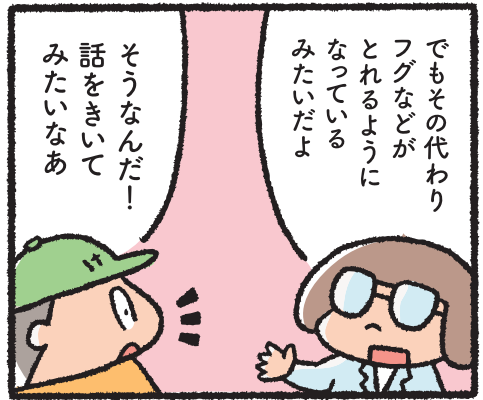
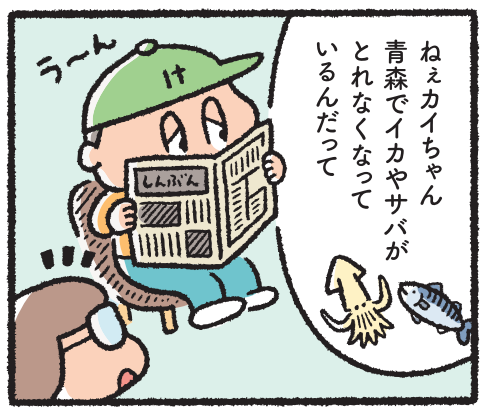
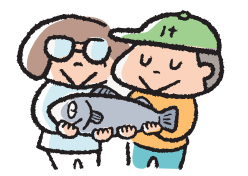


青森の海の宝を本来の高値に
価値を高める品質保持技術開発の巻



研究のきっかけは？
近年高級魚であるムシガレイやトラフグな
どの漁獲量が青森県でも増加していますが、
県内では魚の処理技術が確立しておらず、
適正な価格で取引されていませんでした。
消費地や漁業者からの要望もあり、魚の品
質保持処理技術の開発に着手しました。

どんな研究なの？
2019年から5年計画で、マコガレ
イ、ムシガレイ、ヒラメ、フグ類を対象に、
魚種ごとの品質保持技術、熟成技術、
流通での取扱技術の開発に取り組みま
した。研究結果は社会実装できるよう
に、マニュアルとしてまとめました。

これからの活用は？
これらの技術が使用され、対象魚の
単価が20%上がった場合、年間で約
5000万円の経済効果が生まれ
ると試算されています。社会実装は
まだ十分ではありませんが、今後も
技術の普及に取り組んでいきます。

この研究は
下北ブランド研究所
加工技術部
が行っています。