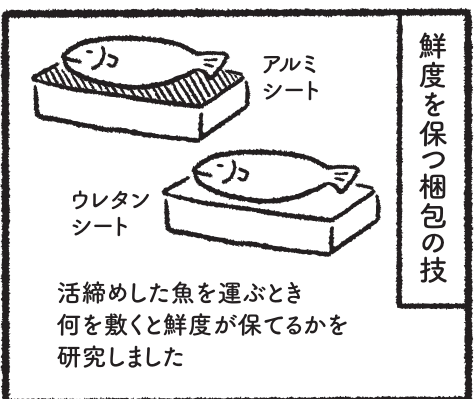
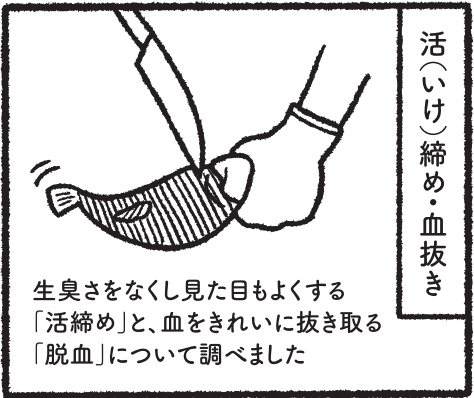
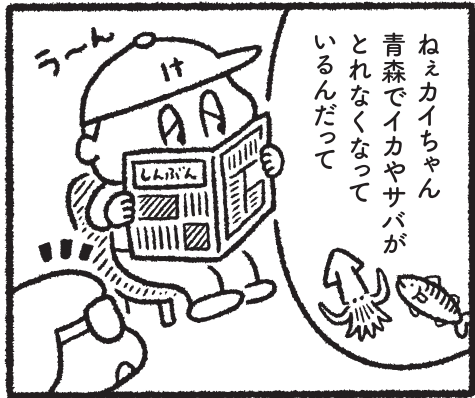


青森の海の宝を本来の高値に
価値を高める品質保持技術開発の巻



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。