

情報通信技術を活用した高品質な水産物情報の効率的提供の試行実験

社団法人海洋水産システム協会と独立行政法人水産大学校とは、「沿岸漁獲物の短期蓄養による高品質生産システム開発」の一環として、「IT等先端技術の活用による高品質水産物情報の効率的な情報提供」に関する研究開発を行っています。

本研究は、短期蓄養により身質を向上させた魚介類について、ICT（情報通信技術）を活用して、ロット毎に、その産地、漁獲日、蓄養日数などの情報を、流通・販売関係者や消費者に効率的に提供し、水産物の価値を認識いただくとする取り組みです。

今回は、株式会社タカスイ様（串木野事業所）の協力を得て、漁獲後に、活かし込み（出荷前蓄養と環境馴致）で生産されたアジを、中部圏の青果物や水産物のファーストマーケットとして、中核的役割を担っている「名古屋中央卸売市場」へ出荷します。

市場では、荷受会社である中部水産株式会社様にご協力を頂き、関係する仲卸業者様を対象とした情報提供を行います。流通・販売関係者は、市場に入荷し、セリによって販売される活かし込みで生産されたアジの情報を、パソコンや携帯電話を使って、簡単に確認することができます。

今回の試験を通じて、水産物の品質情報に対する消費地市場関係者の関心や必要とする情報を整理するとともに、システム運用に関する課題を明らかにします。

1. 試験日時： 平成22年10月28日（木）～11月10日（水）
2. 試験場所：（1）取り上げ・情報登録・出荷
午前6時ころ （株）タカスイ串木野事業所（いちき串木野市）
（2）情報提供
名古屋中央卸売市場 セリ完了後適宜 購入業者の皆様方

なお本研究は、農林水産省 平成22年度新たな農林水産政策を推進する実用技術開発事業委託事業である「魚介類の出荷前蓄養と環境馴致による高品質化システム技術開発」として、水産物の品質をコントロールする新技術を実際の水産物の現場へ落とし込むことにより、限られた水産資源の価値を最大化する研究の1つのテーマとして行なっています

本件紹介先：社団法人 海洋システム協会 研究部長 山内和夫

e-mail：yamauchi-k@systemkyokai.or.jp 電話：03-6411-0021

独立行政法人 水産大学校 特任教授 福田裕

e-mail：fukudayu@fish-u.ac.jp 電話：083-286-5111