

むき身かき鮮度保持技術の展開

水産研究部副部長 平田 靖

本誌 No.23 あるいは当センターのホームページ「平成 24 年度水産海洋技術センター研究成果発表会」の要旨 (<http://www.pref.hiroshima.lg.jp/soshiki/32/seika.html>) ですでに公開した「むき身かきの鮮度保持技術」の技術移転状況を紹介いたします。

本技術は「広島かき」のブランド力アップを図る目的で、むき身かきの鮮度低下の原因を明らかにするとともに高い鮮度のまま消費者に届けるための技術です。

この技術の生産現場への移転は大きく分けて 2 つのルートで行っています。一つは高鮮度かきによる高付加価値商品の開発。もう一つは生産者と産地仲買業者が協力して広島かきのブランド力アップを目指す「広島かき協議会」への技術協力です。

(1) 高鮮度かきによる新商品の開発

本技術による最適条件でむき身を扱うことで、これまででない高鮮度のむき身かきを消費者に届けることができます。これにはむき身直後からの冷却、塩分管理が欠かせないため、むき身工程での海水氷の使用を推奨しています。

当センターが技術支援を行っている、県内産地仲買業者 O 社と養殖生産 2 社が提携したグループでは、仲買業者が海水氷フレーク製造機を導入、製造した海水氷を生産者に提供し、むき身直後から急冷して高鮮度むき身に加工、仲買業者が集荷してパック詰めして消費地へ出荷するというシステムを構築しました。このグループでは、平成 25 年 10 月から高鮮度かきの新商品（写真 1）の販売を開始しました。消費者から、かきらしい香りや加熱しても縮まないといった評価を受け、コンスタントに売上を伸ばしています。さらに高鮮度かきを使った冷凍品の製造も始まっています。高鮮度かきの製造には海水氷製造のための機器導入にコストがかかりますが、市場や消費者の高い評価を背景に、新たな企業からの技術支援の要請が来るなど裾野が拡がりつつあります。

(2) 広島かき協議会への技術協力

広島県は全国一のかき生産量を誇っていますが、近年、兵庫県などの新興産地にシェアを奪われるなど「広島かき」ブランドの競争力は著しく低下しています。そこで生産者と産地仲買が協力して「広島かき協議会」を設立し、ブランド力アップのための品質向上に取り組んでいます。広島県はこの協議会の取り組みを支援しており、当センターで行ったむき身かきの鮮度保持に関する技術開発の知見も大いに活用されています。広島かき協議会では、現在の品質管理上の問題点や品質向上のための効果的な手法を冊子「かきの品質管理マニュアル」（写真 2）としてすべての生産者に配布するとともに、県内各地で説明会を開催しています。

写真 1 技術移転によって販売開始された高鮮度かき新商品



写真 2 技術開発における知見が活用された品質管理マニュアル

