

～試験操業で漁獲が不安定な福島産地魚の超低温下での流通体制の構築～

株式会社喜代村（福島県南相馬市）

目詰まりの現状

漁獲規制のため福島沖の海域は資源量が回復傾向にあるものの、放射能汚染や風評被害の影響で漁業活動が行えず、流通も機能していない。

また不定期的な試験操業、福島県産に対するイメージ、以前の水産物流通ラインの停滞や、一般消費者に魚介類の安全性を科学的、客観的に明示し説明をしていないため、現在も福島県産の水産物は流通していない。

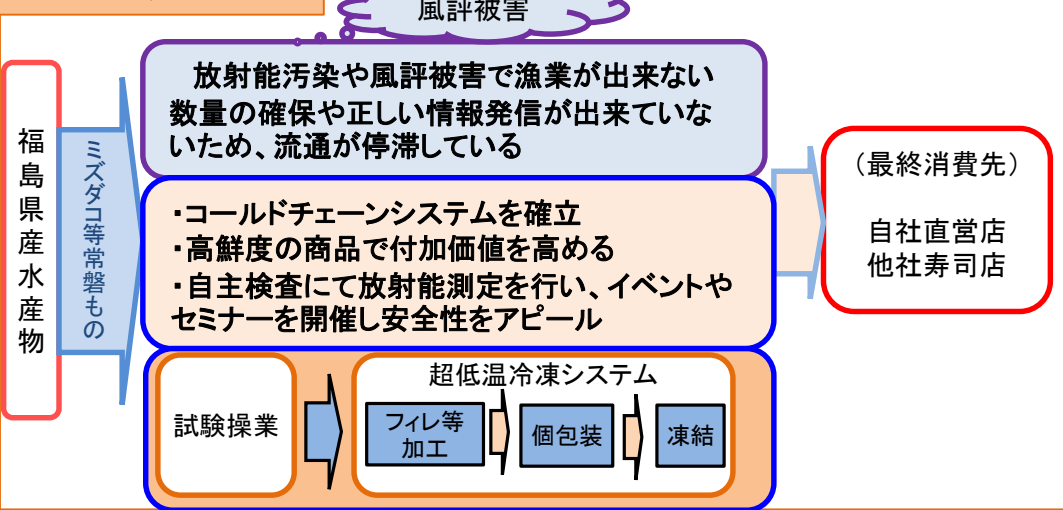
プロジェクトの概要

- 超低温冷蔵装置を用いたコールドチェーンシステム(冷凍、運搬、解凍のトータルシステム)を福島県南相馬市に導入し、鮮度保持の向上により付加価値をつけて販売を行う。
- 地元漁協と協力し放射能の自主検査及びWeb発信やセミナー等を開催し、風評被害対策を行う。

取組による成果

- ヤナギガレイほか寿司向けに適した漁獲物の発見。
- イベントでは超低温処理した寿司だねが好評で、福島産水産物の寿司種利用が再認識。

プロジェクトフロー



超低温凍結システム



急速凍結による切身

