

環境変化対応型プレミアム三陸水産物創出と新たな安全安心なサプライチェーンの革新：殻付きホタテガイを中心に

◎岩手大学 農学部 教授 袁 春紅、
○有限会社 ヤマキイチ商店 取締役 君ヶ洞 剛一、
岩手大学 教授 山下 哲郎、伊藤 芳明、
東京海洋大学 准教授 呉 海云、助教 耿 婕婷
◎プロジェクトリーダー○プロジェクトサブリーダー

■ 研究開発のねらい

本研究では、ホタテの鮮度管理指標の開発、殻付きホタテの健康診断バイオセンサーの開発によって、プレミアム三陸水産物の創出を目指します。そして、開発した技術は、生食用水産養殖物の流通および生食用水産食品の提供場所への普及展開を図ります。これにより、養殖生産物(ホタテ、カキ、ホヤなど)の水揚げから流通、保管、消費に至るまで確実な品質管理体制を構築し、新たな安全で安心なサプライチェーンの革新を図ります。

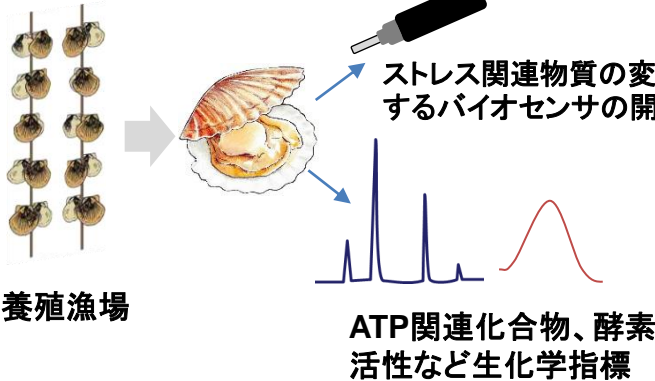
■ 研究開発の内容

本事業の実施研究開発内容は、以下の3点である。

1. 殻付きホタテの活力・鮮度を確認できる新規指標の開発
2. 殻付きホタテの健康診断バイオセンサの開発
3. 生産地(岩手)から消費地まで殻付きホタテ流通輸送条件の最適化

健康診断バイオセンサの開発

- 東京海洋大学+ヤマキイチ商店



養殖漁場

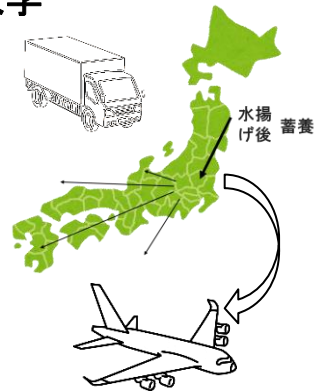
最適蓄養及び流通条件の最適化

殻付きホタテガイの活力・鮮度を確認できる新規指標の開発

- 岩手大学+ヤマキイチ商店

流通輸送条件の最適化

- ヤマキイチ商店
- 東京海洋大学
- 岩手大学



国内外の流通の拡大

● その他特記事項

非破壊検査による貝類の活力・鮮度判別技術を開発して高品質水産物を提供することによって、岩手県産水産物の信頼性を高め、さんりくブランド創出、三陸水産業の振興や養殖業者の収益拡大が実現できる。

3 すべての人に健康と福祉を



9 産業と技術革新の基盤をつくろう



12 つくる責任 つかう責任



14 海の豊かさを守ろう

