

# ブリ類養殖産業振興勉強会

## 【課題名】

輸出拡大のために、生鮮から冷凍まで対応できる養殖魚の生鮮度保持処理技術の開発  
〔講演者所属〕 橋本民雄・(一社)マリノフォーラム21  
〔参画研究機関〕 (一社)マリノフォーラム21、(株)宇和島海道、(株)ダイニチ、(株)オンスイ

## 1 背景・課題

冷凍ブリを増産をするために、(株)ダイニチ、(株)オンスイ、三井物産(株)は(株)宇和島海道を設立した。新工場で、養殖ブリのメト化を遅らせる加工法を改善し、ビジネスモデルに沿って養殖業者、加工業者と販売業者が協調して輸出促進に向けてwin-winの関係を構築する。

## 2 目標

死後硬直遅延技術と生鮮度保持技術を開発して、ブリの鮮度保持時間を3倍程度に延ばし、1キロサイズの養殖魚でも運用可能な加工設備を実現して取扱魚種を増やす。  
さらに、商品数を増やすことで、地域の養殖業と共存しながら年10億円の輸出増を実現する。

## 3 概要

### 1 原魚安定確保技術

米国で好まれる原魚を生産できる養殖業者の飼育法を分析して可視化等を実施し、原魚を安定確保する。

### 2 加工法改善

加工場内に陸上水槽を設置し、従来の加工法に対して捕り上げ工程、血抜き工程、殺菌工程を改善する。

