

生鮮水産物の鮮度評価法の標準化の取り組み

北海道立工業技術センター 食産業技術支援グループ 吉岡武也

1. 生鮮水産物の輸出

◎ 輸出の現状

- ・和食の世界文化遺産登録を背景に、魚の生食文化が世界的に普及し、高鮮度生鮮水産物の市場が拡大。
- ・一方で、日本産の水産物の品質が複雑で、日本産の魚を扱えるのは日系の店舗のみ。
- ・我が国の生鮮水産物の輸出量は2.6万トン
ノルウェー産生鮮サーモンの輸出量は87万トン



香港のテイクアウト寿司店 トバイのスーパーマーケット

- ◎ 生鮮水産物に重要な鮮度の評価は人の感覚に頼っており、明確な尺度がない。
- ◎ 鮮度評価法の標準化（同じ“もの差し”で鮮度を評価するルールづくり）が必要。

◎ 輸出促進に関する施策・提言

- 北海道食の輸出拡大戦略（北海道 2019年）
 - ・製品の付加価値化や高鮮度商材の輸出拡大
 - ・輸送技術（混載、鮮度保持等）の向上・普及
- 農林水産物・食品の輸出拡大実行戦略（農林水産省 2020年）
 - ・マーケットインの発想を元に、求められるスペック（量・価格・品質・規格）で生産・販売
- 養殖業成長産業化総合戦略（水産庁 2020年）
 - ・定質・定量・定時・定価な生産物を提供
 - ・輸出によるマーケット拡大を目指す

2. ルールメイキング戦略

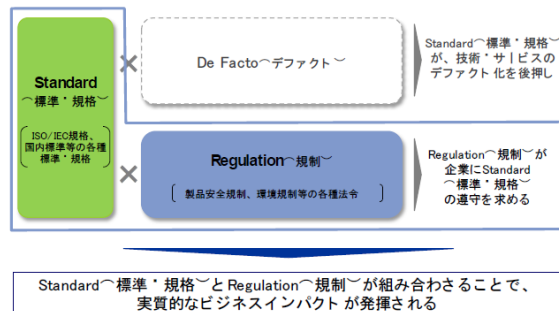
◎ 標準化とは

- ・自由に放置すれば、多様化、複雑化、無秩序化してしまうような「もの」や「事柄」を少数化、単純化、秩序化すること。（日本規格協会HPより）
- ・食に関する標準の例
国内標準：JAS
国際標準：ISO、CODEX、FSSC22000、MSC

◎ 鮮度測定法の標準化のメリット

- ・鮮度の科学的評価による品質保証と公正な取引
- ・差別化された鮮度による高価値化とブランド化
- ・鮮度保持装置などのエビデンスによる社会実装
→北海道産生鮮水産物、鮮度保持機器の販売促進

◎ Standard × Regulation



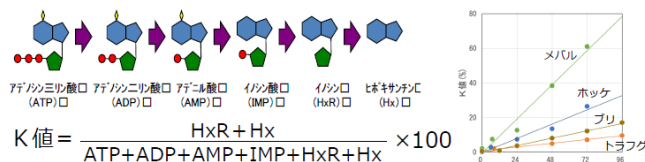
ルール形成によるビジネスインパクト

企業戦略としてのルール形成に向けて（経済産業省）
https://www.met.go.jp/shingikai/sankoshin/taisho_bosai/pdf/001_001_00.pdf

3. 標準化に向けて

◎ 生化学的鮮度指標

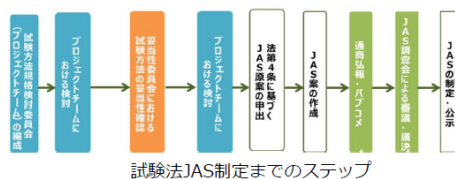
- ・K値は北海道大学で開発された生鮮水産物の鮮度指標で、我が国の研究分野で利用されている。この測定方法の日本農林規格（JAS）化に取組中。



- ・研究室、試験室でK値の測定法がまちまちであったものを、論文報告をもとに改良して標準化法とする。

論文法：胡らの方法（日水誌（79）219-225（2013））

◎ 標準化への道筋



- ・プロジェクトチームの結成、測定手順書の作成、室間共同試験を終了し、JAS原案の作成中

政策とのリンク

- 内閣府の成長戦略（2020年7月）
 - ・生鮮魚介類鮮度評価法のJASを2021年度に制定し、同評価法の国際標準化を通じ輸出の拡大を図る。（成長戦略フォローアップ 80頁）