

# 沿岸漁業におけるビジネスモデル研究会 第6回研究大会

平成29年5月31日 水産技術開発センター

5月24日、東京海洋大学において、『沿岸漁業における「衛生・鮮度・品質」の価値』をテーマに標記研究大会が開催され、当センターの宍道弘敏研究専門員が、企画責任者の一人として参画しました。

消費者の安全・安心志向の高まり、水産物の付加価値向上、輸出対策など、水産物の鮮度・衛生・品質管理の重要性は増してきており、高度衛生管理型市場の整備も進められているところです。

大学等による基調講演、大規模・小規模産地市場の取組み等が紹介され、本県からは、奄美漁協における離島遠隔地産地の取組みが紹介されました。島内における水産物需要が減少するなか、生き残りをかけて島外出荷に目を向け、船上活け締め、超低酸素水や滅菌海水の導入等による高鮮度流通を実現し、高い市場評価を得ているとのことでした。

全国の水産試験場や普及指導所、行政、流通関係者、大学等、約150名の参加があり、盛会のうちに幕を閉じました。

