

日本型水産業に対応したトレーサビリティシステムの 研究開発

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産総合研究センター
	公開日: 2024-07-17
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者:
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010122

This work is licensed under a Creative Commons
Attribution 4.0 International License.



日本型水産業に対応したトレーサビリティシステムの研究開発

中央水産研究所 利用加工部

共同担当：中央水産研究所 水産経済部、開発調査センター

共同研究機関：北海道立釧路水産試験場、北海道立中央水産試験場、
長崎県総合水産試験場、(社)食品需給研究センター、
(社)海洋水産システム協会

研究の背景・目的

日本国内に輸入された海外産冷凍食品の化学物質混入事件、国内では水産物や水産加工品の産地・原料偽装問題等、食品の安全・安心を脅かす諸問題が報道されており、消費者の食品に対する安全・安心の意識はますます高まっています。本研究は、国民へ安全・安心な水産物を提供するためのシステム、すなわちトレーサビリティシステムの構築を目的として、冷凍マグロ、沿岸漁獲物、鮮魚、養殖魚等を対象に、日本型水産業に対応したトレーサビリティシステムの構築のための諸条件を検討することを目的として、調査研究を実施しました。

研究成果

1. 凍結マグロでは、漁獲日、漁獲海域、生産者等の安全・安心情報に加え、脂の乗り、色、鮮度等の品質情報をトレーサビリティシステムへ付加させることにより、製品の高付加価値化に結びつく可能性を明らかにしました。
2. アサリおよびウニ加工品のトレーサビリティ試行を実施し、産地偽装防止に有効であることを確認しました。さらに、ウニ加工品の品質維持には流通温度管理が重要であり、システムに温度履歴を載せること



図1. 鮮魚トレーサビリティ試行で使用したバーコードタグ



図2. 装着したタグより携帯電話による情報の読み取り

により、品質維持および高付加価値化に結びつく可能性を明らかにしました。

3. 日本初のアジ鮮魚トレーサビリティ試行を実施しました。本試行は安価で偽装ができないバーコードタグを一尾ずつに装着し、漁獲情報、生産者情報が携帯電話やパソコンで検索できる(システムソフトJ.Fish.net((社)海洋水産システム協会))システムにて生産者から消費者まで流通させた後、関係者の意識調査を実施しました。その結果、生産者はトレーサビリティシステム導入に極めて好意的であること、消費者は、安全・安心のためにはシステム導入による対価も惜しまないとの結果を得ました。

波及効果

消費者には生産者から消費者まで一貫した正しい情報を伝達できるトレーサビリティシステムを、また、生産者や流通業者には危機管理システムは当然のこととし、製品の高品質さやおいしさを消費者にアピールできるトレーサビリティシステムを構築することが、消費者の水産物の安全・安心への要求や水産業の活性化に答えることと考えます。本成果はマスコミで報道されると共に、安価で実用的だとして各方面から多くの問い合わせを受けています。

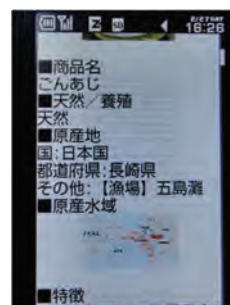


図3. 装着したタグよりJ.Fish.net登録情報の読み取り例