1カ月保存しても新鮮

鮮度保持システム「INAZUMA」

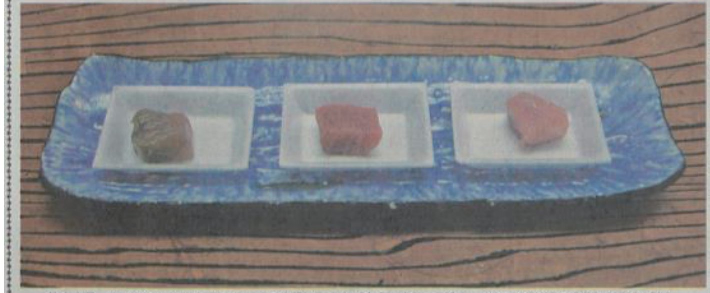
岩手大とスーリヤが共同開発

盛岡市内で試食会　業者「驚いた」

岩手大とスーリヤ（東京都）は14日、共同研究で開発した食品の鮮度保持システム「INAZUMA」で約1カ月保存したマグロの試食会を、盛岡市本町通の日本料理・鮨一の〇（高橋剛一店主）で開いた。水産物卸業者らが味を確かめ、新鮮な食味に驚きの表情をみせた。

鮮度に驚きの表情をみせた卸業者ら

袁春紅准教授（左）と佐藤取締役が共同研究したINAZUMA


約1カ月、INAZUMAとプロガードで冷蔵した赤身（中央）とトロ（右）。市販のポリ袋で冷蔵した赤身（左）

スーリヤが製造したINAZUMAは、2021年度の農水省海外フードバリューチェーン再構築緊急対策事業に採択。システムは高電圧を発生するパネルを冷蔵庫に設置することで、水分子の結びつきを抑制し、零度以下になっても凍らない過冷却状態をもたらす。

同大理工学部の高木浩一教授が、システムの電場解析をサポートした。保存食品の劣化状況をAIの画像解析で検証する研究に、同大理工学部の廬忻（るうしん）助教も参画。鮮度保持の実証実験には、同大農学部食料生産環境学科の袁春紅准教授が取り組み、農工連携を図った。

袁准教授は、市販のジップパックで冷蔵したものと、保存袋「プロガード」（東京都、ジェイケミカル製造）、INAZUMA使用の有無別に検証。11月上旬に九州で水揚げされた養殖マグロの赤身とトロの味を確かめた。

一の〇の高橋店主がマグロを切り分け、試食会参加者約15人が味見。高橋店主は「水揚げして間もない新鮮な味。切ったときの弾力もあった」と高く評価した。豊洲市場で卸しを手掛ける中央魚類の田中大巳経営企画室課長は「驚いた。養殖マグロは3日もすれば味が落ちる。1カ月保存でもおいしい」とうなった。

スーリヤは装置を使用することで、航空便より大幅に安い海上輸送を計画。温室効果ガスの削減やフードロスの解消につなげる構えだ。10月下旬、富山発の船便でドバイ、シンガポール、タイへ、システムを使用した食品を輸送した。12月上旬に到着し、順次、現地での鮮度確認を行う予定。

試食会を終えて、同社の佐藤和恵取締役は「生の声で評価していただいた。INAZUMAの使用により、市場に対して恩返しができると考えている。食品をロスすることなく利益への転換を図りたい」と意欲を示した。

※盛岡タイムス　令和4年12月16日付/6面
※この記事は盛岡タイムス社 の許諾を得て転載しています。