PRESS RELEASE

独立行政法人国際協力機構
四国支部
2016 年 2 月 25 日

株式会社泉井鐵工所

スラリーアイスでインドネシアの魚の鮮度を向上

鮮魚のブランド化と付加価値向上による漁業者の収入増を目指す

国際協力機構（JICA）は 2 月 22 日、「中小企業海外展開支援事業～案件化調査～」において、株式会社泉井鐵工所（高知県室戸市）による「スラリーアイス製造装置を活用した水産物の鮮度保持および流通システム改善に係る案件化調査」（インドネシア国）を採択しました。

インドネシアは、東南アジア最大の漁業国（1千万トン、2013年）であり、カツオ、マグロ、エビなどは日本にとっても大切な漁場となっています。しかしながら、輸出量においてはタイやベトナムに遠く及びません。豊富な漁業資源があり、首都のジャカルタや観光地として有名なバリ島などでは数百店の和食レストランがありながら、海外からの輸入に頼るところもあります。インドネシアでは、漁業者の95%が地方の零細漁民であり、5トン未満の小型船やカヌーです。小型船では多くの場合、漁港に製氷機が無いので氷を詰め込めないか、氷があっても普通の砕氷では魚体が損傷するので、魚種を問わず安値で取引されてきました。冷凍施設や冷凍車のコールドチェーンの利用はピザハットやマクドナルドなどの大企業に限られていますが、小規模コールドチェーンの整備により、零細漁民による小型漁船で釣り上げたカツオ、マグロ等の有用魚介類の付加価値を高めることが開発課題となっています。

高知県室戸市の㈱泉井鐵工所と高知工科大学（松本泰典准教授）で共同開発した「スラリーアイス製造装置」は、これまで使用されてきた砕氷と異なり、海水から製造する氷の粒子が極めて小さいシャーベット状であり、塩分濃度1%、マイナス1℃前後で安定しているので、魚体を凍らせることもなく、損傷させることなく鮮度を保つことができます。また、小型で省電力であることから船に搭載することも可能です。製氷筒の掻きとり刃には、土佐打刃物で有名な㈱穂岐山刃物の製品が使われています。2014年には文部大臣賞に輝きました。すでに、中土佐町では「ぴんぴ」の鮮度保持にも実績があります。

今回の案件化調査では、インドネシアでの広大な漁場の中でも、消費地からの輸送時間が長い地方の小規模な水揚地を数カ所選び、今年秋ロまで現地調査を行います。スラリーアイスの技術によって、インドネシアの鮮魚の輸送が大きく改善されることが期待されるところです。

なお、今回調査において、泉井鐵工所の支援を行う東京の㈱インテムコンサルティングの土居正典代表も高知市出身。東京水産大学で学位を取った開発援助のプロフェショナルです。

PRESS RELEASE

独立行政法人国際協力機構
四国支部
2016 年 2 月 25 日

【本件に関する問い合わせ先】

JICA 四国支部　高知県デスク　山内
高知市丸ノ内 1-2-20 高知県商工労働部工業振興課内
TEL　090-6288-9534　e-mail：Yamauchi-Katsura@jica.go.jp

※この調査は、我が国の中小企業を対象とした「中小企業海外展開支援事業～案件化調査～」として実施されます。案件化調査は、途上国の開発ニーズと日本の中小企業の優れた製品・技術等とのマッチングを行い、製品・技術を ODA 事業に活用するための 情報収集・事業計画立案等を支援することを目的としたもので、2012 年度から実施されており、今回 120 件の応募のうち 34 件が採択され、今後の契約交渉を経て契約に至ったものから、順次調査を実施します。