

# 高鮮度イカ流通試験 活きメススルメイカの量販店販売試験が行われました。

高鮮度流通技術の導入による漁獲物の高付加価値化の取組みとして、(独)水産総合研究センター水産工学研究所、ニチモウ(株)等が中心となり、東京周辺の量販店で、「活きメススルメイカ」の販売試験が行われました。午前中に売り切れとなる店舗が多く、バイヤーの評価では、「こんな鮮度の良いイカは初めて見た。」「来年は、ぜひ魚期が始まればすぐにやりたい。」など、今のところ想定以上の反響が得られています。

## 「久慈イカ釣り船団超高鮮度イカ」の紹介チラシ



**久慈イカ釣り船団超高鮮度イカ**  
スルメイカの洋上活きメ・パウダーアイス使用

通・野で早く育ったスルメイカ 厚肉メスをパウダーアイスで新鮮度を保つ

**活メいかに**

**パウダーアイス**

**久慈イカ釣り船団**

漁獲直後の洋上活きメ  
**超高鮮度スルメイカ**

北三陸で速く育ったスルメイカを洋上活きメとパウダーアイスでお届けします！

問い合わせ先 (TEL)  
久慈市漁業協同組合 電話0985 (0194-52-3111)  
ニチモウ株式会社 電話0985 (0194-52-3195)  
ニチモウ株式会社 電話0985 (0194-52-7151)  
水産工学研究所 上野 0479-84-5950

**久慈イカ釣り船団超高鮮度イカとは？**

**スルメイカとは？**  
古来から食用として親しまれており、非常に美味。年間産量は数十万トンにもなり、日本で産出されるイカの半数以上を占める。体長は約25～30cmに達する。寿命は1年で、東シナ海などで産卵し、春先から北上して秋には、北海道・東北沿岸まで産卵する。三陸沖から久慈沖にかけて非常に大きな産地があり、北の海の豊富な餌を食った良質なスルメイカが産出されている。

**なぜ高鮮度か？ その1**  
選抜後、直ちに神経を切断してイカの動きを止めてしまいます(洋上活きメ)。神経を切断するツールをイカ活キキと申します。選抜後に長い間動いて、品質が悪くなるのを防ぎます。細胞の生存期間が延びるので新鮮さが長持ちします。

**イカ活キキ**

**活きメ：星状神経節切断法**

**星状神経節**  
外殻神経の基節部  
→ 神経節から切断  
→ 外殻節を不動  
→ 動かなくすることで高鮮度状態を維持

**久慈イカ釣り船団とは？**  
北三陸の久慈市を産地地とする小型イカ釣り漁船団。沿岸域で日帰り釣行を行い、刺獲のよい生イカの生産を目標としている。

**なぜ高鮮度か？ その2**  
パウダーアイス：過冷却した海水から作ったシャーベット状の水(空気を含まず)に鮮魚(イカ)を冷却保存します。細胞が呼吸できるため、細胞レベルの生存期間を延ばすとされています。保冷効果も抜群です。