

【陸上における牡蠣の蓄養・温度管理によるおいしい牡蠣の通年出荷モデル事業】

H30年度チーム化事業
報告概要

～牡蠣をテーマに、美味しい楽しい元気の町大船渡創造チーム～

背景：	大船渡では復興事業の9割以上が完了している。今後の地域経済を「牡蠣」をテーマに1次2次3次産業が連携し事業を興し、観光振興にもつなげ地域経済活性化の先駆けとなるべく取り組んできた。
取組概要：	生産計画の精度を高めるため、貝毒プランクトンの回避策等としての陸上畜養の事業化に向けた実験を実施。牡蠣加工品を開発し、西日本及び沖縄からアジアに向けて新しい販売チャネル構築に向けた取組を行った。
取組成果：	商品開発改良2点、百貨店催事1回売上約100万円商談先企業1社獲得、外国人観光客への提案につながる沖縄の鮮魚店取引先4社獲得。海上コンテナ等の汎用的な設備を用いた飼育技術と事業化に向けた課題の整理ができた。
全体総括：	1次2次3次産業が連携し、特産の牡蠣をテーマに地域振興を牽引する事業化実現に向け、商品開発、販路開拓、蓄養技術開発の端緒をつけることができた。引き続き31年度には事業化に向け取組を前進させたい。

実施した取組の具体的内容

【取組①大船渡産牡蠣加工食品の販路拡大の取組】

(1) 冷凍牡蠣フライの改良と牡蠣フライドックの開発

期間：平成30年7月～10月

場所：岩手県大船渡市内

参加者：(有)タイコウ、(株)シー・フロント

(2) 阪急百貨店うめだ本店での牡蠣フライ牡蠣フライドックの催事販売

期間：平成30年11月21日～11月27日

場所：阪急百貨店うめだ本店9階催場

参加者：(有)タイコウ、株式会社シーフロント、ジージーピー株式会社

(3) 第一牧志公設市場での鮮魚店及び飲食店にむけた牡蠣フライ、冷凍牡蠣、生食用殻付き牡蠣、加熱用殻付き牡蠣の試食商談会開催

打合せ期間：平成30年11月～平成31年1月

催事実施日：平成31年1月18日、2月8日

【成果】

- (1) 冷凍牡蠣フライの改良1点、牡蠣フライドックの開発1点
- (2) 催事期間売上：約100万円、大手総菜チェーンへ商談獲得
- (3) 商談：9社、受注4社

【取組②陸上畜養による、通年出荷体制の構築の取組】

○海上コンテナ等汎用的な設備を利用したローコストな牡蠣の飼育

・海上コンテナ内に設置したスカイタンクでの牡蠣の飼育

・牡蠣の餌としての植物プランクトンの培養

・閉鎖系での水質悪化防止策

○飼育過程における牡蠣のグリコーゲン濃度の変化の測定

・アンスロン硫酸法による分析

○滅菌処理後の蓄養により旨味を付加すること

・48時間滅菌処理後の牡蠣の飼育によるグリコーゲン濃度変化測定

○これらをもとに陸上畜養事業化に向けた考察



【成果】

- (1) 海上コンテナ等汎用的設備での秋冬季間の牡蠣飼育実現
- (2) 培養植物プランクトン給餌によるグリコーゲン濃度上昇
- (3) 陸上畜養事業化に向けた課題の整理