

活きたままベニズワイガニを輸送 ～活ベニズワイガニの無水輸送技術～

【背景・目的・成果】

香住漁港(美方郡香美町)で水揚げされるベニズワイガニは、**香住ガニ**としてブランド化されています。しかし、鮮度低下が速いため、主な用途は**加工品**でした。

一方、**漁船の性能向上**及び**冷水機の搭載**により、活きたベニズワイガニ(**活ベニズワイガニ**)を漁港まで持ち帰ることができるようになり、地元の民宿などで利用され、付加価値の向上に繋がっています。

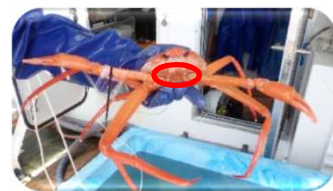
そこで、ベニズワイガニのさらなる付加価値向上を図るため、**無水輸送技術**(海水を使わず運ぶ方法)を開発し、24時間までの活魚輸送を可能としました。

【活力のあるカニの選び方】

- 活力のあるカニを選ぶことが重要です。
- **水中で自立している個体**は活力がある証拠です。
- 指で触って**口(第一顎脚)**^{がっきゃく}を閉じる力が強い個体を選びましょう。



自立している個体



口を閉じる力が強い個体

【無水輸送技術】

<イメージ図>

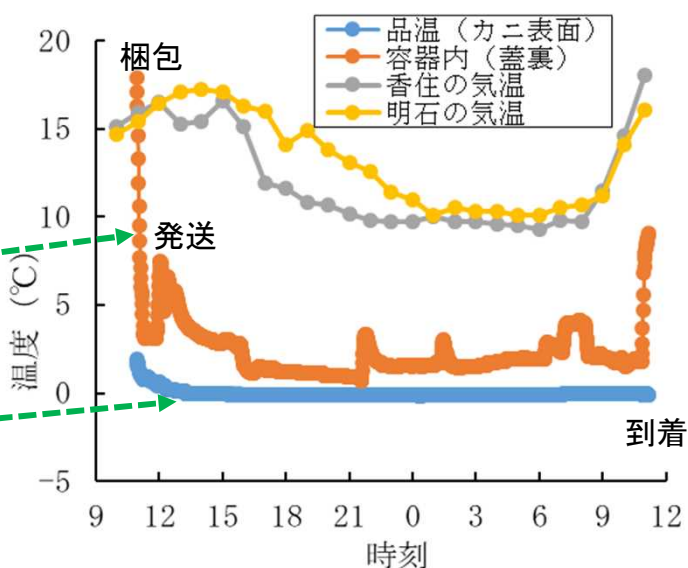
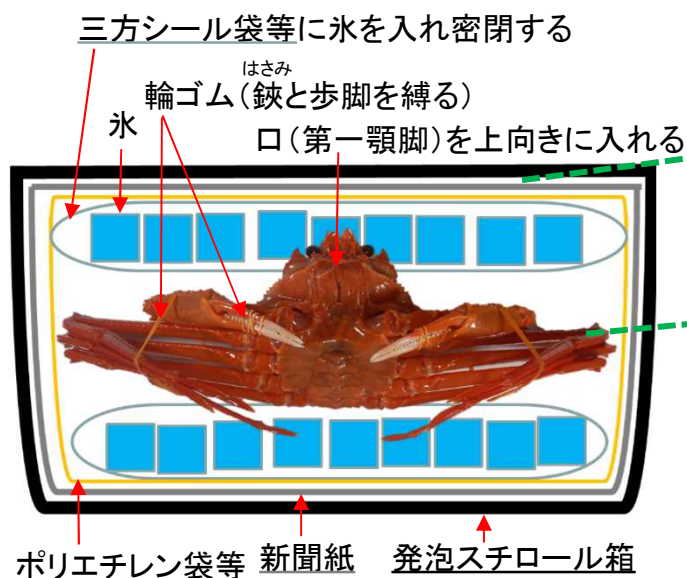


図 無水輸送時の温度変化

(令和3年11月17日～18日、但馬水産技術センター→水産技術センター(クール便))※気温は気象庁のデータを使用

- ベニズワイガニを**氷の入った袋で挟み込むことにより、生息している温度帯(0～1°C)に近い状態で輸送が可能**となります(図)。

以上の技術を活用し、活力のあるベニズワイガニを発泡スチロール箱に入れて氷の入った袋で挟み込み、冷蔵することにより、**24時間無水状態で活きたまま輸送**できます。

【技術の活用】

活ベニズワイガニとして販路拡大させることが可能となり、「**香住ガニ**」の付加価値向上に繋がります。(京阪神～関東等、概ね24時間以内で輸送可能な地域)

