

# 魚の鮮度、劇的に長持ち

## 「FKアイス」で鮮魚流通に革命

### 和久魚問屋 柴田熔接工作所と共同開発

【石巻】和久魚問屋（宮城県石巻市、阿部幸彦社長）と柴田熔接工作所（福岡市、柴田勝紀社長）は共同で、魚の鮮度を劇的に長持ちさせるシステムを開発した。水道水を電気分解して発生する2種類の電解水を魚の鮮度保持と工場の衛生管理に利用。世界初の仕組みとみられ、鮮魚流通を大きく変える試みとして注目されそうだ。

中国電力グループの中に阿部、柴田両社長が一連の酸化を防ぐため、還元電機製造（広島市）の連の仕組みを考案した。作用の強いアルカリ電解水と酸性電解水をベースに魚の鮮度劣化の原因となる水をつくってフレック状

この水を「FK（フレスキューブ）アイス」と命名。宮城県水産技術総合センターが常温下でウマツラハギ対象に試験した結果、海水プラスアルカリ電解水が40になるのに約4日。一方、FKアイスは7日だった。

一連の装置は石巻市の和久魚問屋の工場内に設置した。水道水にわずかな濃度の塩を投入。電気分解するとアルカリ、酸性の2種類の電解水ができる。加えるのは塩のみで、両電解水とも効力を失うと水に戻る。

アルカリ電解水から入工海水をつくり、サンマやイワシ、サバ、アジなどの鮮度保持に利用。一方、酸性電解水は殺菌・消臭効果が強く、工場の床などの衛生管理に役立つ。21日からのシードショーに出展。同日正午からセミナーを開き、櫻井英敏日本大学教授が原理を解説する。

## 札幌支社売上げ目標70億円

### 北海道極洋会 高田稀代会長を再任



トップらが出席した



代会長

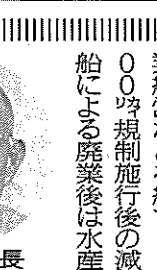
【札幌】北海道極洋会（札幌市）で総会を開き、任期満了は16日、札幌市内のホテルで役員改選で高田稀代会長（丸水札幌中央水産）から三役を再任した。道内の卸や食品問屋など会員25社47人と、極洋グループ12人が出席。極洋札幌支社の今期事業方針事業、冷凍食品事業とも

に予算を割り込む厳しい状況。第2四半期以加工事業の新規投資に触れる。高田会長は、極洋グループの巻網船建造、養殖マゴロ事業拡大、マゴロ加工事業の新規投資に触れる。高田会長は、極洋グループの巻網船建造、養殖マゴロ事業拡大、マゴロ加工事業の新規投資に触れる。

【札幌】北海道極洋会（札幌市）で総会を開き、任期満了は16日、札幌市内のホテルで役員改選で高田稀代会長（丸水札幌中央水産）から三役を再任した。道内の卸や食品問屋など会員25社47人と、極洋グループ12人が出席。極洋札幌支社の今期事業方針事業、冷凍食品事業とも

高田会長は、極洋グループの巻網船建造、養殖マゴロ事業拡大、マゴロ加工事業の新規投資に触れる。高田会長は、極洋グループの巻網船建造、養殖マゴロ事業拡大、マゴロ加工事業の新規投資に触れる。

高田会長は、極洋グループの巻網船建造、養殖マゴロ事業拡大、マゴロ加工事業の新規投資に触れる。高田会長は、極洋グループの巻網船建造、養殖マゴロ事業拡大、マゴロ加工事業の新規投資に触れる。



林敏文社長

式の評価損が発生、さらに子会社の海運事業も業績が回復していない。昨年と比べ、増収、若干減益になるのでは。今期は何とんでも増収増益を達成する」と説明した。「今まで以上に水産物にウエートを置き、素材の特性を引き出した製品づくり、小回りの利いた動きで極洋らしい独自性を打ち出していく」と強調。「魚の相場に比較的に値ごろ感があるため、買

**根室のサケ屋」トップ級ブランド**  
**高次加工に注力 高度な衛生管理**