

報道関係者各位

2026年2月27日

## 獲れたての美味しさのまま鮮魚をお届け 「高鮮度輸送プロジェクト」始動 徹底した品質管理・高速輸送と、科学的鮮度評価で、確かな鮮度価値を沖縄から国内外の食卓に

沖縄県国頭漁業協同組合、株式会社フーディソン、高砂熱学工業株式会社、日本航空株式会社、YKK 株式会社、沖縄県漁業協同組合連合会、公益財団法人函館地域産業振興財団（北海道立工業技術センター）は、国頭漁協で獲れた鮮魚を、独自の冷却技術と新梱包材を活用した航空輸送を組み合わせ、魚の鮮度を科学的に評価する「K 値<sup>※資料</sup>」の考えに基づきお届けする「高鮮度輸送プロジェクト」（以下「本プロジェクト」）を始動します。



シャーベットアイスと魚



水漏れを防ぐ梱包材



航空機搭載風景 (イメージ)

### ■本プロジェクト始動の背景と私たちが目指すこと

地方や離島から高鮮度な状態を維持して水産物を流通させる仕組みの構築は、日本の水産業や地域経済を支えるうえで重要な基盤となります。本プロジェクトは業界の垣根を越えた7者が連携し、産地でしか味わえない獲れたての美味しさを国内の遠隔地や海外へお届けし、また、その品質に見合う適正な価格で取り引きされる流通網を確立することで、水産業の新たな価値を創造し持続的な発展を推進します。

2025年12月から沖縄県国頭漁協<sup>※資料</sup>で獲れた魚を国内外へ試験輸送し、品質と輸送安全性、適正な取引価格に関する検証を重ねてまいりました。引き続き海外輸送を中心に検証を重ね、より多くの消費者の方のもとへお運びする仕組みを構築してまいります。

### ■本プロジェクトの特長

#### (1)産地における鮮度処理の徹底

産地では、漁協が作成した「高品質鮮魚マニュアル」に従い、漁師と漁協が一体となり鮮度処理（「漁師による漁獲後の鮮度処理」と「市場へ水揚げ後に漁協職員による高鮮度維持管理」）を徹底します。

#### (2)魚体を傷付けずに芯から冷やし込むシャーベットアイス

通常の氷と異なり直径0.05ミリと滑らかなシャーベットで魚体を傷付けず、隅々まで隙間なく包み込むことで急速かつ均一に冷却します。この技術を活用することで、従来の氷では難しかった時間経過による鮮度劣化を抑制し、獲れたての鮮度を維持します。

### (3)新梱包材と航空輸送を掛け合わせた高品質なスピード物流

防水ファスナーを採用した新梱包材を開発し、航空輸送における安全性や温度管理などの検証を重ねました。水漏れを防ぐ設計としたことで一般貨物との混載が可能になり、限られた貨物スペースにより多くの貨物を効率的に搭載し、スピーディーかつ適正な価格で高鮮度な魚を国内外へお届けする仕組みが構築されました。

### (4)産地と消費地を直結するデジタルインフラの提供と、グローバルなダイレクト流通網の構築

国内で月間5,000店舗超の飲食店の仕入れを支える生鮮品ECの知見を活かし、産地と国内外の注文をダイレクトに結ぶ受発注プラットフォームおよび新たな流通ルートを構築します。産地直送の情報をデジタル化してタイムリーに提供するとともに、航空輸送と連携して輸送時間を大幅に短縮。物理的な距離と流通工程における時間の壁を打破し、沖縄の希少な鮮魚が持つ「獲れたての鮮度」と「本来の価値」を損なうことなく、国内外の飲食店へ最短ルートでお届けします。

### (5)K値による科学的鮮度評価を通じた魚価向上

K値は魚の鮮度を科学的に示す指標であり、この客観的な評価は魚価向上につながるとともに、適正な価格での取引を後押しします。その場で測定可能となるよう技術開発が進められているK値を鮮度指標として定着させ、高鮮度な鮮魚が適正な価格で流通する基盤を強固なものにし、水産業の持続的な発展を目指します。

今後、この仕組みを国頭漁協から沖縄県内、さらには全国の産地へと広げ、より多くの消費者の皆さまへ獲れたての感動をお届けしてまいります。また、本プロジェクトは現メンバーにとどまらず、広く様々な知見を持つ団体・企業などとの連携を視野に展開します。こうした取り組みを通じて豊かな海の恵みを次世代へつなぐことで、日本の食文化をさらに深化させる一助となるよう、業界の垣根を越えて取り組んでまいります。