

【農林水産物・食品の広報】

日本産水産物の冷凍技術や活締め技術ワークショップ(スペイン)

在スペイン大使館

開催日： 令和7年3月31日(月)

場 所： 大使公邸

主 催： 在スペイン日本国大使館

協力／参加企業： 日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社、
ユニオンマルティン、Tunipex、IsseJAPAN

【概要】

- 日本かつお・まぐろ漁業協同株式会社と当地水産会社ユニオンマルティン社と協力して、ラスパルマス港に-60度超低温冷凍倉庫を設置。日本漁船が捕獲し船上で-60度凍結処理をしたキハダやメバチを、はじめてスペインで水揚げし欧州で販売する取組を試験的に開始。
- ポルトガルのまぐろ養殖会社Tunipexの田中氏から日本漁船のキハダ・メバチの他、スーパーや市場で入手可能な冷凍及び生のマグロを用意し、その種類の違いや冷凍と生のメリット・デメリットや解凍方法等について説明を行った。
- IsseJAPANのロマン・ドヨット社長から愛媛県から冷蔵空輸した養殖ハマチと養殖マダイの活締め技術をはじめとしたスペインと日本の魚の流通の違いや日本の魚の処理技術について説明を行った。

