

(令和2年4月試験研究業務月報)

試験研究課題：系統育成及び身入り基準策定による
トリガイの品質向上・担保技術の確立

研究

「丹後とり貝」の身入り^{※1}指標の開発

大型で肉厚の「丹後とり貝」は、京のブランド産品として全国的に高い評価を得ています。しかし近年、大きさと重量からなるブランド規格を満たしているながら、身入り不良の貝が市場に流通することが問題となっています。これに対処するため、生産者による出荷前の抽出検査が実施されていますが、身入りの良悪を判断する客観的な数値指標がまだ、確立されていません。

そこで、当センターでは、トリガイの身入り率（水分を除去した軟体部／全重量）と合格率^{※2}（選別のプロによる評価）の関係を用いた数値指標の開発に取り組んでいます。

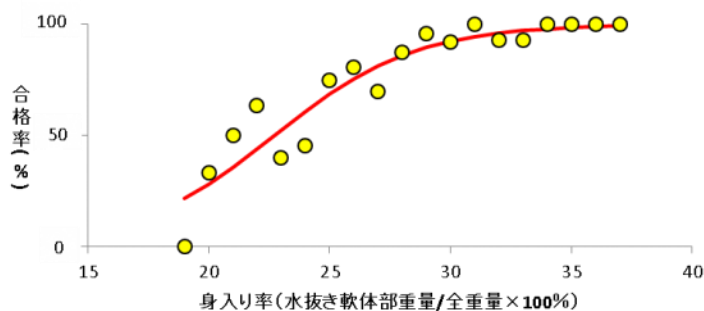
既に暫定的な数値指標は開発されていますが、さらに多くのデータを蓄積させることにより精度を高め、生産者にとって使いやすい判断ツールとして完成させる予定です。

※1 可食部の充実度

※2 貝の大きさに対して身入が良好と判断された割合



生産者による身入り検査



合格率が80～90%以上になる身入り率を
このモデル（暫定版）から算出