

ユーザーの評価を踏まえた「丹後とり貝」の出荷基準の見直し

ユーザー（料理人）の評価を組み入れた「丹後とり貝」出荷基準の作成に向けて、「身の厚み」を組み入れたモデルを作成しました。

背景	<ul style="list-style-type: none"> トリガイは活貝流通のため、すべての出荷品の殻を割って中身を直接検査することができない。 現在、出荷基準には、生産者が測定したサンプルの身入り率（水分を除去した軟体部/全重量）を用いているが、ユーザーからは出荷基準を満たした「丹後とり貝」に身入り不良個体が混入しているとの指摘がある。
課題等	<ul style="list-style-type: none"> 身入り不良個体の混入リスクを低減するための評価手法の開発が必要である。 ユーザー（料理人）の評価を取り入れた出荷基準が必要である。

●トリガイの出荷基準の再考の経過

・一海域一漁業者あたり5個を抽出・破壊検査し、**身入り率の平均が28%以上あれば出荷を開始**

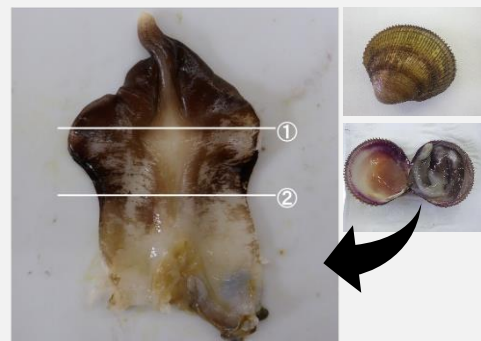
※身入り率28%以上は生産サイドで取り決めた出荷基準

・生産者が身入り良好と判断したトリガイであっても、**ユーザー（料理人）から身入り不良個体とのクレームあり**

・調査により**ユーザー（料理人）は身入り率のみでなく、「身の厚み」を重視**していることが明らかに

・平均28%以上の身入り率だけでは、**身の厚みがないとユーザー（料理人）の評価が低くなる可能性**

トリガイの身の厚み



①～②の箇所※を測定し平均を身の厚みとした
※ユーザーに厚みとして重視する箇所を聞き取った上で設定

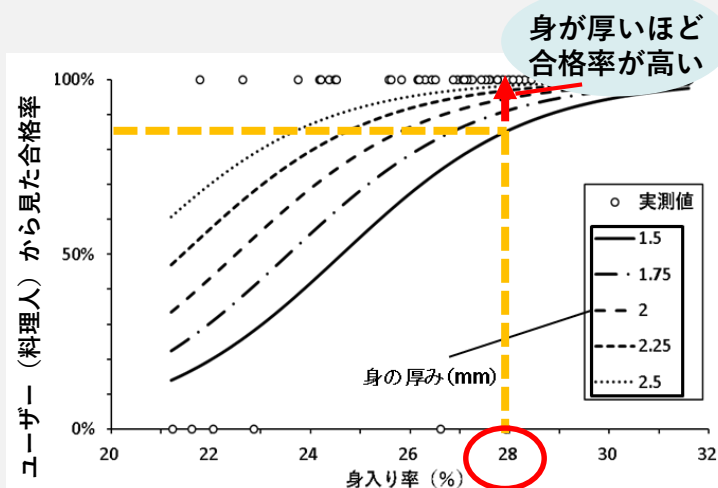
●ユーザーの評価を推定するモデルを作成

○海洋センターの取組

・身入り率と身の厚みから、ユーザーの評価を推定するモデルを作成（右図）

○来年～

・身入り率に加えて、「身の厚み」を考慮して、**合格率90%以上を目標に、ユーザーの評価を組み入れた出荷基準を新たに設定**



研究成果

・身入り率に加えて、身の厚みを組み入れた判断モデルを作成し、実需ニーズに合わせた出荷基準の作成を可能とした

今後の展開

・実需ニーズに合わせた出荷基準を作成するとともに、データをさらに蓄積し、判断モデルの精度向上を図ります。