

流通の国際化  
食の安全性社会問題化

200海里体制  
国際的漁業規制

北海道周辺海域  
資源水準の低下

魚価の低迷  
漁業経営の不安定化  
漁獲量の減少

漁獲物の付加価値向上  
(鮮度・安全性の確保)  
漁業経営の安定化  
生産コストの大幅削減  
(省人・省力化、装備の軽減化)

省力化沖合底びき網漁船における  
漁獲物高鮮度保持技術の確立  
(鮮度, 安全性, 経済性の確保!!)

魚価の上昇  
鮮魚流通期間の延長

漁獲物冷却システムの開発  
(小樽機船漁業協同組合)  
・省人・省力化に対応した冷却システムの検討  
・漁獲から水揚げまでのデータ採集  
・最も合理的な冷却システムの確立

市場性・経済効果の評価  
(社団法人 北洋開発協会)  
(小樽機船漁業協同組合)  
・生鮮魚としての市場性調査  
・加工原料としての市場性・経済的効果の調査

科学的品質評価  
(北海道立中央水産試験場)  
・化学・物理的な分析による品質評価  
・微生物学的調査による衛生的危害の評価  
・加工製品の品質評価