鮮魚の情報 ICタグで

トレーサビリティー実験開始

県総合水産試験場など 安全・安心志向に対応

県総合水産試験場（長崎市）は3日、独立行政法人水産総合研究センター中央水産研究所と共同で、プラスチック製タグを使った鮮魚のトレーサビリティーシステムの実験を始めた。消費者の安全・安心志向への対応や本県産水産物のブランド向上のため実用化を目指す。

トレーサビリティーシステムは、食品に付けたICタグ（電子荷札）などの情報を消費者が端末で読み取り、生産履歴や流通経路を把握する仕組み。実験ではプラスチック製タグ2枚を魚の頭に付けて出荷。4日から8日まで東京の鮮魚店で販売し、出荷作業の手間や流通コスト、消費者の反応などを探る。ほかの魚に比べ生産履歴が分かりやすい長崎市新三重漁協（同市三重町）のブランド魚「ごんあじ」を実験対象に選んだ。

県によると、水産物のトレーサビリティーシステムは養殖魚対象が主流で、鮮魚1匹ずつにタグを付けるシステムは国内初。プラスチック製タグは従来のICタグよりも安価で、専用リーダーも必要ないため生産者と消費者の双方にメリットがあるという。

消費者は携帯電話でタグに記されたQRコードを読み込み、大日本水産会と海洋水産システム協会が運営するホームページ「J－Fish.net（http://www.j-fish.net）」にアクセスすると、漁協名や出荷日、魚の特徴など詳しい情報を確認できる。タグに記された番号を打ち込めばパソコンからも同じ情報が閲覧できる。

新三重漁協で3日あった出荷作業では組合員3人が、ごんあじ約60匹を締め、頭にタグを装着。計6箱を東京へ向け出荷した。同漁協の松下秀美販売課長は「消費者に安心して買ってもらえるシステム。ブランド向上にもつながるので期待している」と話した。

ごんあじにタグを付ける組合員＝長崎市新三重漁協

携帯電話を使って魚の情報を把握できるトレーサビリティーシステム

長崎玉屋

創業40周年 店内を改装

あすから記念セール

長崎市新大工町の長崎玉屋は5日、創業40周年を記念し、リフレッシュオープンする。大規模な改装は8年ぶり。7階建ての2～5階の売り場を2、3階に集約し、買い物の利便性を向上させた。

右田明憲店長は「買いやすく、毎日利用される百貨店を目指す」としている。

2～5階の売り場面積は計約8900平方㍍。4、5階を貸しフロアにするため、計約5000平方㍍に縮小する。それでも「スペースを圧縮した分、品数は減るが、取り扱うジャンルはほぼ変わらない」（右田店長）という。

2階には、店内の低価格商品を幅広く集めたコーナー「ハッピーローズ」を新設し、集客の目玉とする。ニーズが高いキッチン雑貨や婦人雑貨、食品ギフトも扱う。3階は衣料品や寝具などをそろえる。

4、5階は貸し先が決まるまで閉鎖。「地域の人が喜ぶスペースにしたい」として、長期的な利用者を募っている。1階の食品、6階のレストラン、7階の事務所、8階屋上のペットショップはそのまま。

5日から月末まで記念セールがある。5、6の両日は午前10時の開店から、各先着400人に記念の紅白まんじゅうを配る。問い合わせは長崎玉屋（電095・824・2121）。