

鮮魚に「QRコード」

産地や品質 簡単チェック

長崎県総合水産試験場と独立行政法人・水産総合研究センター中央水産研究所（横浜市）は30日、QRコードを活用した全国で初めての鮮魚のトレーサビリティ（生産履歴）システムの実証試験を開始した。魚1匹ずつにQRコードを記載したタグを取り付け、試験には長崎市新三重漁



口にQRコードの記載されたタグが取り付けられ、携帯電話で生産履歴が確認できる「ごんあじ」

協が取り扱うブランド魚「ごんあじ」を使用する。五島灘でとれた250g以上の真アジで、腹が金色に輝き胸が乗っている。同漁協でタグを取り付けて出荷し4日から5日間、計約150匹が東京の百貨店で1匹千円前後で販売される。

長崎県 特産「ごんあじ」で実証実験

今後、実証試験を重ねて消費者や生産者の反応を調べ本格導入を検討する。同漁協の松下秀美販売課長は「産地偽装事件などで消費者の信頼が揺らぐ中、商品を安心して買ってもらえる仕組みは生産者にとっても大きい。取り組みが広がり、低価格する魚価の上昇につながればうれしい」と

今後、実証試験を重ねて消費者や生産者の反応を調べ本格導入を検討する。同漁協の松下秀美販売課長は「産地偽装事件などで消費者の信頼が揺らぐ中、商品を安心して買ってもらえる仕組みは生産者にとっても大きい。取り組みが広がり、低価格する魚価の上昇につながればうれしい」と