

～冷凍保存から熟成保存へ～……………株式会社 フィールテクノロジー

～氷感でおいしい地域産品を～……………石見銀山農業協同組合

「氷感」をキーワードに地域産品を広く売り出したい――。



(株)フィールテクノロジー 三谷明彦社長

(株)フィールテクノロジー（三谷明彦代表取締役・従業員9人）は、大田発のベンチャー企業として平成14年2月に設立されました。設立以来、一貫して「氷感技術」の研究と開発に努め、現在ではその高い技術力で氷感庫と共に全国の大手企業から注目を集めています。

氷感技術とは、

「高い電圧をかけると、水が凍らない仕組みを利用して食品などを氷感庫で保存する技術」です。この技術により、氷感庫内では0℃以下の環境でも、食品などを凍らせずに、長期間保存ができます。また、保存中は、カビなどが生えにくくなることと、食品の旨味が増すことが分かっています。熟成期間を長く取れるため、食品の旨味を最大

限に引き出すことができるのです。

きっかけはカーニ

三谷社長自身が経営している「ヒット・クラブ」（波根町）で、蟹をどのように保存すれば、長期間鮮度を保ちつづけられるかを追及しているうちに、氷感技術にたどり着きました。そして、ある日気付いたので。蟹がおいしくなっていることに。これが氷感庫を造ることになった始まりです。

数年後には、熟成の仕組みすべてが解明され、新たな商品開発と市場開拓が期待されています。

JA石見銀山

では、期を同じくして氷感技術に着目し、氷

感熟成した商品の販売を行っていきます。米や肉・魚介類、ブルーベリーを始めとする果物野菜、そして生花までが氷感庫の中で出荷の時を待っています。

たとえばお肉。長期保存するために冷凍してしまうと細胞が壊れ旨味と食感が失われますが、氷感庫を使用すると、細胞を壊すことなく保存され熟成が進み、おいしく変わっていきます。

また、生花も氷感庫の中では、活き活きとしたまま1ヶ月以上も長期保存ができます。JAグリーンでは仕入れた生花を氷感庫で保存していますが、保存期間中はほとんど水を代える必要がありません。また、販売ロスもなくなるため、コスト減に役立っています。氷感熟成効果は米に

もあらわれます。氷感庫で保存した場合は、冷蔵保存した米に比べ、旨味も粘りもあつて、「モチチリ」した食感が楽しめます。「氷感熟成米」として販売していますが、売上は年々増加、リピーターも続々と増えています。JA石見銀山の氷感熟成商品はインターネットでも購入することが出来ます。ふるさと発の技術で更においしくなった「ふるさとの味」を一度お試しください。



石見銀山農業協同組合

<http://ginzan.ja-shimane.gr.jp/>

(株)フィールテクノロジー

<http://www.feel-tech.jp/>