

## 瀬戸内で培った香川の鮮魚技術をアジアの漁村へ！

### インドネシア沿岸のアオリイカを新鮮なお刺身に

国際協力機構（JICA）は3月31日、「中小企業・SDGs ビジネス支援事業 案件化調査」において株式会社安岐水産（香川県さぬき市、安岐麗子代表取締役社長）が提案する「インドネシア国イカの高付加価値加工・衛生管理技術に関する案件化調査」を採択しました。

本調査の対象国であるインドネシア国は、過去5年間の平均経済成長率が年5%と経済成長が著しい一方で、都市部と地方部の地域間所得格差、非農水産業所得と農水産業所得の格差が拡大しており、その是正が大きな課題となっています。

提案企業である株式会社安岐水産は、特殊な保冷装置と解凍技術により、水産物が本来持っている新鮮さを活かし強いうまみとピンッと張った歯ごたえを保つ技術を有しています。この瀬戸内で培った鮮度保持冷凍・加工技術をインドネシアの漁村に導入することで、水産分野での雇用創出、漁民の所得向上に貢献することが期待されています。



生食用アオリイカ



イカの鮮度を保持したまま加工する技術

本調査は、インドネシア国において鮮度保持技術、効率的な加工方法及び衛生管理技術の導入に向けて、製品の現地適合性の調査や市場分析調査等を通じてビジネスモデルの策定を目指す調査です。

本事業は、「案件化調査」として実施されます。「案件化調査」は、途上国の開発ニーズと日本の中小企業の優れた製品・技術等とのマッチングを行い、製品・技術を ODA 事業に活用するための情報収集・事業計画立案等を支援することを目的としたものです。2021 年度第二回は昨年 12 月に公示を行い、12 件が採択されました。今後の契約交渉を経て契約に至ったものから、順次調査を実施します。

参考：（プレスリリース）案件化調査（中小企業支援型）2021 年度第二回公示の採択結果について

URL：[https://www.jica.go.jp/chotatsu/bmfs/2021/ku57pq00002n972e-att/211201\\_result\\_02.pdf](https://www.jica.go.jp/chotatsu/bmfs/2021/ku57pq00002n972e-att/211201_result_02.pdf)

#### 【本件に関する問い合わせ先】

JICA 四国 業務課 高野、山内、山本

TEL 087-821-8834 e-mail：[Kono.Shota@jica.go.jp](mailto:Kono.Shota@jica.go.jp);[Yamauchi.Katsura@jica.go.jp](mailto:Yamauchi.Katsura@jica.go.jp)  
[Yamamoto.Rie@jica.go.jp](mailto:Yamamoto.Rie@jica.go.jp)