



冷凍品のイメージを変える

（公財）ひろしまベンチャー育成基金の「ひろしまベンチャー奨励賞銀賞」を受賞した、(株)ケンスイの川崎健さん。地御前でかきの養殖・販売を行う生産者（漁師）でもある川崎さんは、「冷凍技術で採れたての状態を維持できれば、おいしいものの価値をさらに高めることができる」と考え、15年にわたり冷凍技術の研究を重ね、冷凍機メーカーと「超急速冷凍技術」を開発しました。「生産者がエネルギーを注いで海から採ってきたものが、冷凍されて店頭で並ぶと『冷凍だからおいしくない』と価値が落とされてしまうのはもったいない。この『冷凍だか

ら』という、生産者や消費者のイメージを変えたいと思っていました」と、開発への思いを話す川崎さん。「採れたてを冷凍できるのは生産者だけ。生産者が使える冷凍機が必要」と、開発した技術を用いた冷凍機を製品化し、平成29年3月に(株)ケンスイを設立しました。

採れたての時間を稼げるように

冷たい空気で凍らせる一般的な冷凍機では、冷凍に時間が掛かり、凍る過程で細胞内の水が膨張して細胞膜が破れ、水が外に出てしまいます。川崎さんが開発した技術は、液体の熱伝導率の良さを利用することで、一般的な冷凍機の約100倍の速さで凍らすことができ、解凍しても生と変わらないかみ応え、水分量、味、香りを維持できるといいます。

「採れたてのまま『時間を止める』冷凍技術が評価されれば、漁師は無駄な漁をしなくて済み、海の資源を守ることができる。さらに海外にも広がれば、世界中が食べ物を上手に扱うことができ、人は争わずに済む、これが一番の平和なのではないか。冷凍技術は、環境問題や食料をめぐる争いなど、あらゆる問題の解決につながると思っています」。

子どもの魚嫌いをなくしたい

「食べる人がうれしいことが、生

産者にとって一番うれしいです。生産者が届けるものは、まずはおいしくて、安全・安心でないといけない。海の採れたてそのままの味、香りが食卓に並ぶことで、子どもの魚嫌いをなくしたい。日本にあるおいしいものの味を、そのまま知ってもらいたい。少し手間を掛けることで、最後までみんながおいしく食べることもできるように、それが私たちの仕事だと思っています」。

「日本の海は世界一豊かです。冷凍技術で海の資源を守り、日本の海産物は素晴らしいと伝え、地元の人に誇りを持ってもらわなくてはならない。地元のおいしいものを、採れたてに戻すことができる冷凍技術で運ばば、どこにいる人にもおいしいと思ってもらえます。その土地の良さを広く伝えていくことは、漁師の役割だと思っています」と、川崎さんは開発者として、そして漁師としての熱い思いを話してくれました。



川崎さんが養殖する身がつまったかき



2次元コードを読み込むと川崎さんのインタビュー動画を観ることができます（2月1日～）。ぜひご覧ください。

電話での問い合わせが難しい人は

☎0829⑩1059

目の不自由な人のため

音声読み上げのための「広報はつかいち」テキスト版をホームページに掲載しています。

「広報はつかいち」のキャストテープ、マイジー図書、点訳本があります。問い合わせ先 社会福祉協議会 ☎0294

はつかいら人 vol.37

廿日市市で輝く人を紹介します

株式会社ケンスイ 代表取締役社長 川崎 健さん (地御前)

編集後記

今月の「はつかいら人」で取材をさせていただいた川崎さん。海の変化への憂いや日本人の魚離れに一石を投じたいという熱い思いで取り組まれる姿に、視野の広さ、仕事とは何かを考えさせられました。

今まさにかきが旬を迎えています。今月は市内各地でもかきまつりが開催されますので、ぜひ出掛けてみてください。 澁谷 里香

「平成30年度まちづくり市民アンケート」の調査結果をホームページで公表しています。質問の1つである「市政やまちづくりに関する重要な情報源」で最も多かったのが広報はつかいち。18・29歳の年齢層に限定すると、次に多かったのがホームページでした。ホームページでは紙に収まらない情報も発信しています。ぜひ活用してください。 田坂 尚子

人のうごき

		前月比
総人口	117,456人	(+21)
男	56,424人	(+12)
女	61,032人	(+9)
世帯	51,896世帯	(+39)

(平成31年1月1日現在、外国人を含む)

発行 廿日市市 〒738-8501 広島県廿日市市下平良一丁目11番1号

編集 分権政策部 経営政策課 広報統計グループ

ホームページアドレス https://www.city.hatsukaichi.hiroshima.jp/ https://www.facebook.com/hatsukaichicity