

もうかる漁業・88清福丸

・浜田漁業部Ⅱ岩手県宮

え、溶存酸素濃度の高さ
ノバブルの泡の力に加
でマクローの心臓を長く動
かすことにより効率的な
脱血ができる仕組みだ。
ナノバブル装置は富喜製
作所によると、同型で1
台約120万円（工事費
など別）という。

なし！血栓なし！

通常マグロは、漁獲時に暴れることで打ち身による「シミ」や、不完全な脱血処理でできる赤黒い点々の「血栓」が見ら

古市、387シの「極れる。しかし、極洗マグロ」試食発表会が口はそうしたシミや血栓がほとんどなく、「普通」20日、東京・築地で開かのは漁獲した魚の20%近く「シミ」や「血栓」に見られるシミなどが5%以下と大幅に減った」流通関係者が驚きをみせ



「さらに上を目指します」と極洗マグロを紹介する濱田社長④と濱田善之専務