

広島県

殻付カキ非破壊判別機を実装化へ 水産海洋技術センター共同開発中、漁協施設で実証

広島県は県立総合技術研究所水産海洋技術センター（呉市音戸町波多見）が民間測定器メーカーと共同開発している「非破壊式殻付きカキ身入り判別機」の実装へ向け、県東部の漁協施設での実証試験を計画している。東部海域では2022年度に23トンの生食用殻付きカキを生産したが、出荷前の身入り品質管理による高付加価値化で販売価格や収益性の向上を図り、24年度は49ト、25年度は80トへの増産を目指している。

非破壊情報と品質情報を取得し、身入り具合を判断できる測定項目を明らかにして身入りを数値化。非破壊情報から身入りを推定する変換式を学習的パターン認識手法を用いて作成している。判別率85%、一日1万個以上の処理速度を目指している。

広島銀行が飲食業のケブラーに サステナビリティ・リンク・ローン

広島銀行は2月29日、飲食業のケブラー（廿日市市宮島町528-3、大前万象社長）に「サステナビリティ・リンク・ローン」1億5000万円を実行した。融資期間は6年。

宮島町で2008年からカキ料理店を営む牡蠣屋（株）のドリンク提供部門の会社として、20年に設立。宮島の表参道商店街にドリンク販売店の「GEBURA」、「GEBURA SISTER」の2店を構え、ウェ

ブショップも開設している。系列店としてカキ料理の牡蠣屋、牡蠣祝がある。契約農家から仕入れた瀬戸田レモンを使ったオリジナルの広島レモンシロップを手作りで製造しており、シロップ活用のアルコールやソフトドリンクを観光客向けにテイクアウトで販売。店で飲み終えたドリンクカップを店や系列店に持参すると全てのドリンクが200円で購入できるリサイクルの取り組みを行っている。

リユースカップ利用率を25年6月に1%、26年6月期3%、27年6月期5%、28年6月期10%、29年6月期20%、30年6月期30%に増加させることを目指す。同ローンはESG・SDGsに関する目標を設定し達成した場合に金利を引き下げ、設定目標に関する外部レビューと年1回のレポートが必要。ひろぎんエリアデザインからセカンドオピニオンを取得している。

ITビジネス総合サービス

株式会社ウイン

- 情報処理
- システム開発
- Web制作
- 広告企画デザイン
- 印刷全般
- 人材派遣
- テレマーケティング



〒730-0016

広島市中区鞆町13-11 明治安田生命広島鞆町ビル 12F
Tel.082-502-2800 Fax.082-502-2776

▽村上農園（佐伯区）は昨年6月に生産センターを新設した宮城県大郷町内の小中学校の給食に、同拠点で作る豆苗が3月4日に初めて採用された。「シャキシャキしておいしい」「自分の町で作られたものを食べられるのはいいこと」と好評だったという。同拠点は年28000万パツクを生産。敷地6万4877㎡、延べ床面積は1期約1万5000㎡、2期約4万3000㎡、3期約4万3000㎡、4期合計約4万3000㎡。

アウトソーシングによる

経 理 業 務 の 効 率 化

業務を見える化し、最適な効率化策をご提案します

お気軽にご相談ください。



担当／税理士代表 大谷 博昭

株式会社 児玉会計 中区白鳥北町3番14号 児玉ビル
082-227-7010