

# 漁獲物の高鮮度化、高品質化に関する調査研究

(基幹漁業漁獲物の高鮮度化と高品質な売れる商品づくり技術の開発)

竹谷万理・石原成嗣・清川智之・井岡 久・細田 昇<sup>1</sup>

## 1. 研究目的

リシップ（大規模改修）を柱とした沖合底びき網漁業（沖底）の構造改革事業における漁獲物鮮度向上の基礎資料とするため、冷海水を使用した漁獲物の鮮度調査を行う。

今年度から沖底新ブランドを「沖獲れ一番」として扱うことになったが、本研究では、平成 28 年度漁期から生産の始まったこの「沖獲れ一番」を中心に鮮度調査を行った。

なお「沖獲れ一番」は、平成 27 年度までの取り組み結果をもとに、帰港前日以後に漁獲され、かつ一網で漁獲されたもの、さらに月 1 回「沖獲れ一番」として出荷されたムシガレイ 1 箱全ての K 値を分析し、平均 15% 以下、上限 20% 以下であった船のみ、翌月に「沖獲れ一番」を出荷できることとしている。

## 2. 研究方法

平成 28 年度は計 15 回、沖合底びき網漁船 5 ヶ続（平成 24～27 年度にリシップしたすべて）において、「沖獲れ一番」として水揚げされたムシガレイ 1 箱を入手した。有眼側普通筋を氷冷 10% 過塩素酸中でホモジナイズ後、遠心分離して得られた抽出液を中和し、HPLC によって ATP 関連化合物を定量して K 値を算出した。測定は帰港から推定 12 時間以内に行った。測定尾数は 1 箱当たり 10 尾（入数が 10 尾未満の場合は全個体）とした。

## 3. 研究結果

全 15 回の調査のすべてで「沖獲れ一番」の基準を満たしていた。そのうち、K 値の平均が 10% 以上とやや高めであったのは 2 回のみであり、昨年度と比較して明らかに鮮度が良かった。しかしながら漁期途中から一部（うち 1 隻）で鮮度低下がみられるようになったが、漁業者からの聞き取りでは人員の異動で鮮度保持に関する技術の継承が円滑に進まな

かったものと考えられた。

鮮度調査結果から 1 箱の中に 1 尾だけ K 値のかなり高い個体が混じり、その結果が平均を引き上げてしまっている事例がみられた。原因には箱詰め作業の際、他の網で漁獲された魚が混入した可能性が考えられた。箱中の鮮度が低下した魚の存在は仲買業者からも指摘されており、ブランドイメージの低下が危惧された。船上での鮮度管理の徹底のほか、船団ごとの意識、技術の均一化による、ブランド魚の品質、量の安定化を目指す必要がある。

## 4. 研究成果

漁業者が主体となり、関係機関の支援のもとで昨年度までの取り組み結果をもとに規格基準を定め、高鮮度を前面に押し出した沖底新ブランド「沖獲れ一番」の出荷の取り組みを開始した。定められた基準が順守されるよう、分析データを速やかに漁業者に提供することで、鮮度管理に対する意識の向上が図られ、鮮度が大きく向上した。9 月には浜田市長への「沖獲れ一番」出荷報告会、11 月には飲食店での「沖獲れ一番」試食会が実現した。