

# 特産魚種における「旬」の解明および船上処理・流通技術の開発

( 地域重要魚種高品質流通技術開発試験 )

開内 洋・井岡 久・石原成嗣

## 1. 研究目的

近年、魚価が低迷する中で漁獲物の付加価値向上に対する取り組みが求められている。しかしながら付加価値化に関する科学的情報は非常に少ない。そこで本県主要魚種のブランド化を図るための情報提供と高品質化のための技術開発を目的とした。

「旬」の情報として、本年度はアマダイ、キダイ、メダイ、ウスメバル、アカムツ脂質の季節変動の調査を行った。また、魚類の高品質化のための船上処理技術試験を行った。

## 2. 研究方法

### (1) 魚類の総脂質含量季節変化

平成15年4月～平成16年3月にかけて、アマダイ、キダイ(大田産他、延縄他)、メダイ(浜田産、釣り)、ウスメバル(浜田産他、釣り)、アカムツ(浜田産他、沖底他)のサイズ別総脂質含量の季節変化を調べた。

試験船「明風」の釣りで漁獲した漁獲物を冷却海水処理し、その後の体表色調、肉質、味等の試験を行った。

## 3. 研究結果

### (1) 魚類の総脂質含量の季節変化

アマダイ(大田産他)は、季節的変動幅が少なかったが、雌個体では産卵前期の7月頃脂質含量が高まる傾向が見られた。また、サイズ依存性が高かった。

キダイ(大田産他)は、季節的変動が明瞭で6～7月の脂質含量が高く、サイズ依存性が低かった。

メダイ(浜田産)は、春～冬に脂質が高い傾向が見られ、個体差は比較的小さかった。

ウスメバル(浜田産他)は季節的変動が少なく脂質の含量水準が低めであった。

アカムツ(浜田産)は季節的には全サイズにおいて8月中旬～9月がもっとも高い傾向であった。300g以上の個体では脂質約30%の非常に高い含量がみられた。また、サイズや個体差によるばらつきが非常に大きいことがわかった。

### (2) 船上処理技術試験

漁獲後1 で約20～30分の冷却海水処理により、キダイ、ユメカサゴ、ベラなどの赤色魚類の体表色調が1週間以上にわたり良好に保持した。

ハマチを冷却海水処理すると、通常の水氷処理に比べ、体表色調の青みが増す傾向が見られた。冷却海水の処理温度が高い(15 )と低温処理に比べ、魚肉の破断強度が低下した。

メダイ、ハマチを漁獲直後に血抜きすることで、魚肉の色調を改善する効果がみられた。

## 4. 研究成果

- 浜田市のブランド化戦略会議などでブランド化のための情報提供を行っている。
- 県内各地先水産物のブランド化推進を図る上で、水試の果たす役割が重要となってきた。
- 隠岐地区のメダイの高品質化の取り組みにつながった。