

水産試験場では新鮮で安全な水産物の提供と水産資源の有効利用を目指し、水産物の品質管理・鮮度保持・ブランド化等の研究に取り組んでいます。その中から今月は、まき網で漁獲されるマアジの成分分析と小型底びき網で漁獲されるカレイ類の鮮度保持に関する調査について紹介します。

マアジの「旬」の解明

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積極的な取り組みが求められています。これに応えるべく、水産試験場では業界が直接利用できる情報の提供を目的として、各地区で漁獲される水産物の「旬の解明」、高鮮度・高品質化のための「生き〆技術の確立」に関する試験研究を実施することになりました。本年度はまき網で漁獲されるマアジの「旬」に関する調査を行う計画です。

毎年6～7月にかけて浜田沖合で漁獲されるマアジは、脂が乗っていて大変美味しいと定評があります。また、恵曇、境港産のマアジは秋期を中心に美味しくなるといったことも経験的に知られています。しかし、それについては科学的な根拠が明確になっているわけではなく、どの程度脂が乗っているのか、季節による変動や地域差がどの程度あるのか、明らかにされていません。

昨年(平成10年)の7～9月に予備調査として浜田、恵曇、西郷、浦郷、美保関のまき網で漁獲されたマアジを対象に、可食部の脂肪含量を調査しました。その結果を図1に示します。これによると、浜田沖で7・8月に漁獲されたマアジの粗脂肪割合は、他のマアジに比べ明らかに高い値となっています。

本年度はさらに詳細に調べるため、3港(浜田・恵曇・境港)で水揚げされるマアジの脂肪含量について毎月調査・分析します。また併せて、近年成人病予防等の効果が確認されているEPA、DHA(高度不飽和脂肪酸)の含量も調べる予定です。そして、得られた分析データを基にマアジの「旬」を明らかにした上で、水産業界ならびに関係各機関に提示し、付加価値向上のための資料に利用してもらおうと考えています。

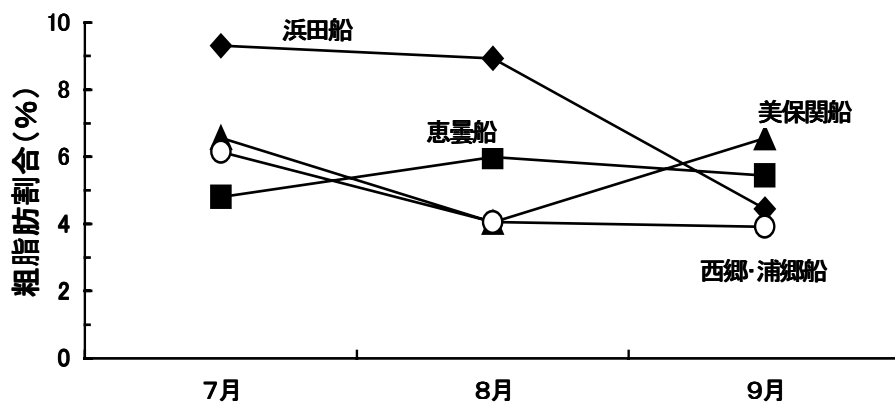


図1 マアジの粗脂肪割合の月変化

カレイの鮮度保持

平成 10 年度より、水産試験場では県下の小型底びき網漁業による漁獲物の鮮度に関する実態調査を行っています。対象魚種はソウハチ（エテガレイ・シロガレイ）・ムシガレイ（水ガレイ）・メイタガレイ（メタガレイ・メダカ・サンカク）の 3 種類のカレイで、春・夏・冬の 3 回、8 漁協、17 隻の船について、競り時点での鮮度を調査しました。鮮度の評価は「K 値」という指標を用いました。「K 値」は鮮度低下の割合を示す指標で、「K 値」が大きいほど鮮度が低下していることを示します（但し、魚種により「K 値」の増加速度は大きく異なります）。

昨年の調査結果を図 2 に示します。これによると、漁獲物の鮮度は「船上での魚の保管方法」によって大きく異なることが分かりました。また、季節による違いもみられました。漁獲後直ちに水氷で冷却したものや、下氷の処理を施したものの「K 値」は低く、鮮度が良い状態に保たれていることが明らかになりました。これは聞き取り調査の結果とも一致しており、当然のことながら、漁獲物の船上処理に注意を払っている船の魚は、明らかに鮮度が良好であると言えます。

本年度からは、試験船による試料採取を行いながら、様々な条件における貯蔵試験を実施する予定です。その結果を基に、カレイ類の鮮度保持に最適な船上処理技術や水揚げ後の流通技術の確立を図り、業界や関係各機関に情報提供していきたいと考えています。

なお、市場調査や試料魚の入手については漁業者の方々や各漁協の担当職員、松江・浜田両水産事務所担当者に多くの協力を頂いています。今後も引き続き漁業種ごとの調査・研究を計画しておりますので、皆様のご協力をよろしくお願い致します。

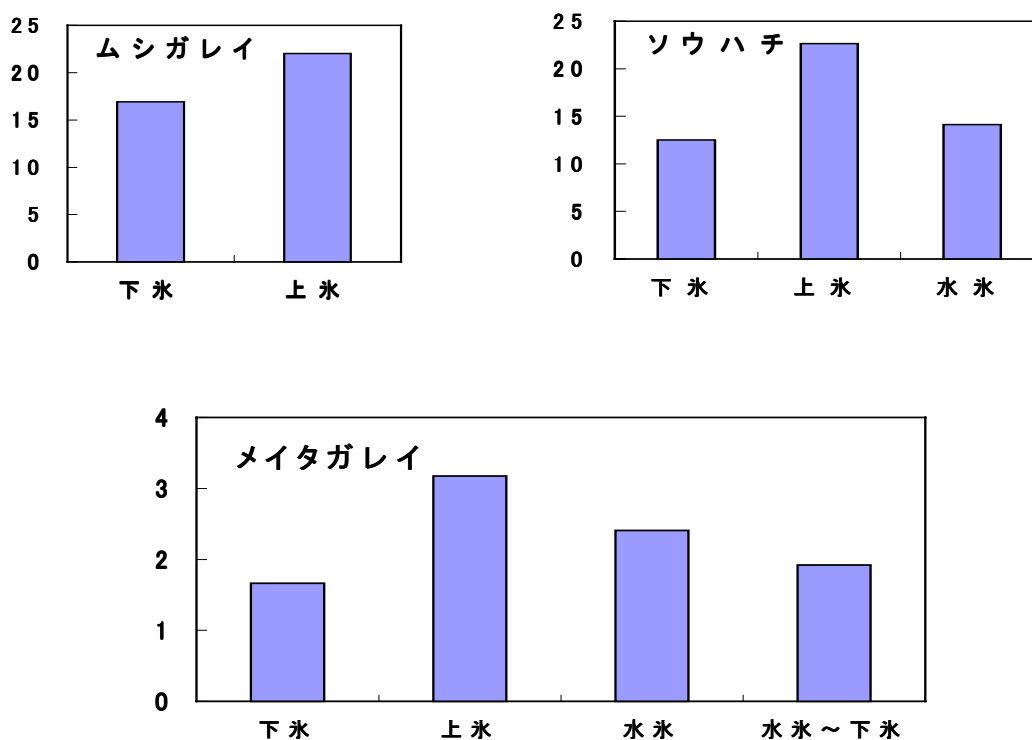
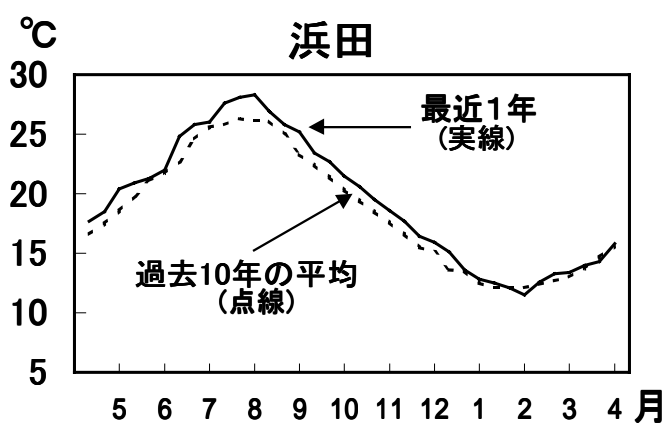


図 2 魚種別、保管方法別の K 値

《 4月の海況 》



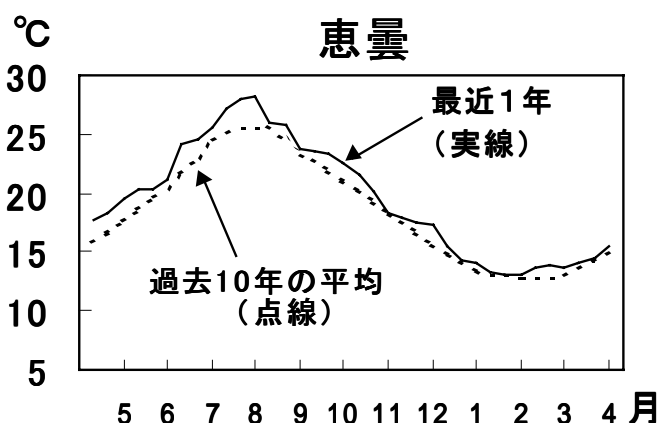
定地水温

4月	月平均	平年差	評価
浜田	14.7	+0.0	平年並み
恵曇	14.7	+0.4	平年並み

4月の月平均水温は浜田・恵曇ともに14.7で、3月に比べ浜田で1.6、恵曇で1.0上昇しました。これにより両地点ともにほぼ「平年並み」の水温経過となりました。

島根・山口・鳥取の各県水産試験場が行った海洋観測結果(4月下旬)によると、山陰海域の水温は上・中層(0m・50m)が10.6~17.4、下層(100m)が3.9~15.6となっており、山口県沿岸海域では平年に比べ「やや高め」、島根県~鳥取県沿岸海域では「平年並み」でした。

また、島根県沖には隠岐諸島北方50マイルの中・下層および日御碕北西沖60マイルの中・下層を中心に冷水域が発達し、特に、日御碕北西の冷水域は4月上旬に比べ接岸傾向が強くなっていました。



《 4月の漁況 》

【中型まき網漁業】

浜田港の中型まき網の総漁獲量は747トンで、前年の32%、平年の15%と、低調に推移しました。水揚金額は前年の134%と好調に推移しました。漁獲の主体はマイワシ、マアジ、マサバでした。また、恵曇ではマイワシ、カタクチイワシを主体に925トンの漁獲がありましたが、前年の73%にとどまりました。浦郷でもカタクチイワシ、マイワシ主体に3,246トンの漁獲があり、前年の2倍の漁獲となりました。

【イカ釣り漁業】

浜田港に水揚する地元小型イカ釣り船によるイカ類の漁獲量は、スルメイカ(25~30入り主体)を中心に2,427箱で、前年の66%、平年の40%と低調に推移しました。浜田市漁協以外の小型イカ釣り船では、スルメイカ(20~25入り主体)を中心に9,429箱の漁獲があり、前年の474%、平年の157%と非常に好調に推移しました。また、西郷港における沿岸の小型イカ釣りによる漁獲量はスルメイカを中心に135トンで、前年の1.5倍と好調に推移しました。

【沖合底びき網漁業】

浜田港の総漁獲量は306トン、水揚金額は1億5,260万円でした。また1統当たり漁獲量は51トン、水揚金額は2,543万円で、量・金額とも平年を上回っています。漁獲の主体はケンサキイカですが、スルメイカ、ムシガレイでまとまった漁が見られました。また、キダイ、ケンサキイカ、ヤナギムシガレイ、ヒラメは平年の2.4~4.1倍の水揚げがありました。

恵曇港の総漁獲量は124トン(平年比:12%減)、水揚金額は6,700万円(平年比:20%減)で、量・金額とも平年を下回っています。メイタガレイ、ケンサキイカはまとまった漁が見られ、平年の2~3.2倍の水揚げがありました。一方、アカガレイ、ソウハチ、キダイ、スルメイカの漁獲量は平年の3~6割に留まっています。

【小型底びき網漁業】

和江漁協における総漁獲量は459トン(前年比:203%)、水揚金額は1億5,800万円(前年比:151%)で、量・金額とも前年を大きく上回っています。漁獲の主体はソウハチで、前年の6.2倍の水揚げがありました。またキダイ、ムシガレイ、ハタハタでまとまった漁が見られました。

大田市漁協における総漁獲量は223トン(前年比:123%)、水揚金額は8,240万円(前年比:135%)で、航海数が前年を上回った(前年比:130%)ことにより、量・金額とも前年を上回っています。ソウハチを主体にニギス、ハタハタがまとめて漁獲され、全体の77%を占めています。

【定置網漁業】

県西部、東部とも水揚日数が増加したこともあり、前月に比較して漁獲量、水揚金額ともに大幅に増加しています。特に、県西部ではブリ(1歳魚、ワカナ)の漁獲量が急増しており、浜田では平年の559%となっています。しかし、この時期ブリの漁獲の主体となる2歳魚(メジ、3~4kg)はほとんど水揚げされていません。隠岐地区では、スルメイカの漁期がほぼ終了し、マダイ、マアジが漁獲の主体となっています。

【釣・縄】

出漁日数が前年及び前月を大きく上回り(前年比60%増、前月比120%増)、沿岸の釣は比較的好調な漁模様となりました。

浜田はブリ類(ブリ、ヒラマサ)・アマダイ・スルメイカ・マダイを中心に37.7トン、3,171万円の水揚で、量は70%、金額は110%前年を上回りました。また、五十猛はアマダイ・ブリ類・カサゴ・メバル類主体の漁で、12.3トン、1,173万円の水揚となり、量・金額ともに前年を約60%上回っています。

漁獲統計

平成 11年4月1日~30日

漁業種類	水揚港	延隻数・統数	主要魚種	1隻(統)1航海当漁獲量	総漁獲量
中型まき網	浜田	47	マイワシ・マアジ・マサバ	16ト	747ト
	恵曇	29	マイワシ・カタクチイワシ	32ト	925ト
	浦郷	100	カタクチイワシ・マイワシ	32ト	3,246ト
イカ釣り	浜田(沖合)	132	スルメイカ	71.4箱	9,429箱
	浜田(沿岸)	137	スルメイカ	17.7箱	2,427箱
	西郷	637	スルメイカ	212kg	135ト
沖合底びき網	浜田	27	ケンサキイカ	11.3ト	306ト
	恵曇	42	メイタガレイ・ケンサキイカ	3.0ト	124ト
小型底びき網	和江	469	ソウハチ	979kg	459ト
	大田市	258	ソウハチ	864kg	223ト
定置網	浜田	57	ブリ・ケンサキイカ	336kg	19.2ト
	恵曇	54	ケンサキイカ・ヤリイカ	100kg	5.4ト
釣・縄	浜田	1,508	ブリ類・アマダイ・スルメイカ	25kg	37.7ト
	五十猛	526	アマダイ・ブリ類・カサゴ類・	23.4kg	12.3ト

1隻(統)1航海当漁獲量は総漁獲量/延隻数・統数で算出しており四捨五入した値です。