

トビウオ通信 (5月号)

<http://www2.pref.shimane.jp/suisi/> (TEL 0855-22-1720)

《 今、島根に求められている鮮度保持の技術 - 「生け〆」の重要性 - について 》

【鮮度保持の重要性と課題】

平成 10～14 年にかけて実施した地域別、船別、漁業種毎の漁獲物鮮度調査の結果、同じ漁業種でも地域や船によって差異が生じていることが明らかとなりました。幸いなことに、生化学的鮮度指標が市場での評価と一致していたため、関係者の方々の漁獲物取り扱い手法の改善について、アピールができ、特定の漁業種や地域で鮮度保持に対する取り組みが推進されるようになったと思っています。

さて、本論ですが、魚が獲れない、魚価が低い、収入の減少といったこともあって漁業の先行きの懸念がしばしば議論されます。これに対して、多くの水産関係者・団体では就業支援策等を講じていますが、実際に漁業者となって一家を為すためには、多くのハードルを越えなければならないことも事実です。現在はもとより将来の日本の就労環境を考えると、多少辛くても、それに見合う収入があれば漁業への就労も魅力のあるものと感じるのですが。

漁業への就労の問題に関して、私たち水産行政に携わるものとして責任の一端を感じています。私達が今、できることは何か？やはり「安心・安全」な「本当に美味しい魚」を消費者に届けることに関わることはないかと考えています。

ここ数年、漁獲物を「商品として取り扱う」ことが重要であるとの観点から、各地先で鮮度保持に関する研修会に講師として招かれる機会がありました。講師として十分な理解を得られなかったことは申し訳ないと感じていますが、講義の要旨は「魚は船上での確な処理、貯蔵が必要」であることをデータを基に説いたつもりでした。しかしながら、前述の5ヶ年間にわたる鮮度保持調査結果を見ると、もっと強く訴えれば良かったと少々悔いています。

【生け〆の効果と現実】

定置網、底びき網、まき網、一本釣などの全ての漁業において、漁獲物の品質は的確な船上処理次第といっても過言ではありません。

特に、最も高品質な漁獲物とするためには、漁獲直後に 即殺（延髄刺殺、脊髓破壊など）、血抜き（脱血）、冷却貯蔵（適温で）の3拍子が揃ってなければならないのです。生産者の方も色々工夫されているとは思いますが、この3つを実践しているのはほんの一部の方にすぎません。ということは、獲った魚を大事に処理して、水揚げすれば、量より質を望む消費者も多い世の中です。当然、魚価も上がるはずなのですが。

ところが、「そんな面倒なことしても、浜では値が付かない」という方がほとんどです。良いものなら多少高くても買う、使うといった質にこだわる人を捜すとか、漁獲物のアピールを併行して行うこともこれから重要と考えています。

本県のように鮮度の良い魚が水揚げされる地域では、仲買さんが漁獲当日に買って、夕方あるいは翌日にお客さんに提供する機会が多いため、鮮度低下も小さく、さほどお客さんから文句が出る事はありません。ところが県外に出るとまず消費者が食べる時期は漁獲後2～3日後です。この2～3日の時間の経過が「クセ者」なのです。例えば、血抜きをしなかったブリやヨコワ（小型のクロマグロ）などの赤身魚は、当日の摂食は何ら問題がないものの3日も経つと、肉中に残った血液や血液中の栄養成分が酸化や酵素などの変質を受け、嫌な臭い物質が数多く生成してきます。都会の消費者は、魚臭のする刺身を食べることになるのです。臭いだけならともかく、肉質も弾力が低下し、脆弱で、刺身にしても「クタクタ」（正しい表現ではないかもしれませんが）としてしまいます。魚離れの原因に「魚臭い」という理由がありますが、船上での確な処理をしないことがここまで問題を大きくしていることも考えねばなりません。

実際、高級魚のマグロなどは、漁獲直後に即殺、血抜きした後、内臓まで取り除き、死後の体温上昇による魚肉の劣化を防ぐために腹腔内に氷を詰める作業を欠かさずしています。最近では、宮崎の養殖カンパチに対して、新しく開発した即殺・脱血装置を船上に設置し、養殖現場で処理することで、品質を高め、ブランド化を推進する事例も出てきました。

一昨年、ある漁協の方から聞いた話ですが、地元で水揚げされた一本釣の魚を宅急便で東京の居酒屋に送る契約をしたそうです。居酒屋の主人から「魚は良いのだが生け〆していないのが残念だ」と言われたそうです。

【調査研究から実証試験へ】

先日、近年漁獲が多くなってきたメダイの調査をする機会がありました。試料魚を一本釣の漁業者から購入したのですが、多くの魚体が「生け〆」されていない中で、数尾が「生け〆」されており、「生け〆」魚を三枚卸しにしてみました。何とも白く透きとおった肉質、これがメダイかと思わせるものでした。

通常、「生け〆」していないメダイは漁獲直後はピンク色の肉色をしていますので、念のため色差計で赤色度を調べたところ「生け〆」していない魚肉は赤色度を示す数値が高いことが明らかとなりました。一方、「生け〆」した魚は、白色度が高く、身も締まっている上、2日、3日経過後もメダイ特有の臭いの薄いことが観察されました。メダイには「生け〆」の効果が極めて大きいことが推察されました。この事について、皆さんはどのように思われるでしょうか。

「生け〆」は全国的には活魚流通、産地および消費市場の多くの現場で極一般的な鮮度保持技術になっています。ところが島根県でさほど普及していないことは、極めて残念なことです。前段でも述べたとおり、今や生産者の顔が見えることを積極的にアピールしていく時代です。

「生け〆」処理を全ての漁業種で実践するのは不可能ですが、「生け〆」することで品質が左右される魚介類や少量でも高級魚を取り扱う生産者の方々には大変重要な作業であることを是非とも認知していただきたいと思っています。

「生け〆」処理がし易く、最も効果が上がる漁業はやはり「一本釣漁業」だと思っていますが、私達には一本釣漁業で漁獲されるそれぞれの魚についての科学的知見を多く持ち合わせていません。

そこで、本年度より、より生産者の方々に説得力のある知見を示すべく、船上での「生け〆」から冷却、貯蔵処理を通じた過程での最適な条件を見つけ出すことを目的に、試験船「明風」で、四季を通じて釣獲試験を実施することになりました。

去る5月21～22日にかけて第一回目の調査を浜田沖「沖の瀬」の海域で実施しました。釣果は余りかんばしくなかったのですが、ブリ、キダイなど釣獲した魚種について船上で「生け〆」処理を施し、種々の貴重なデータを得ることができました。

今後は「生け〆」の効果が大きいと思われるブリ、シイラ、ヨコワなどの船上処理条件について種々の条件について吟味しながら、来年には調査結果を本紙面などを通じてお知らせしたいと考えています。

調査に当たっては、漁業者の方々に迷惑が掛からぬよう細心の注意を払って行うつもりですが、本趣旨に是非、御理解をしていただきたいと切に要望する次第です。

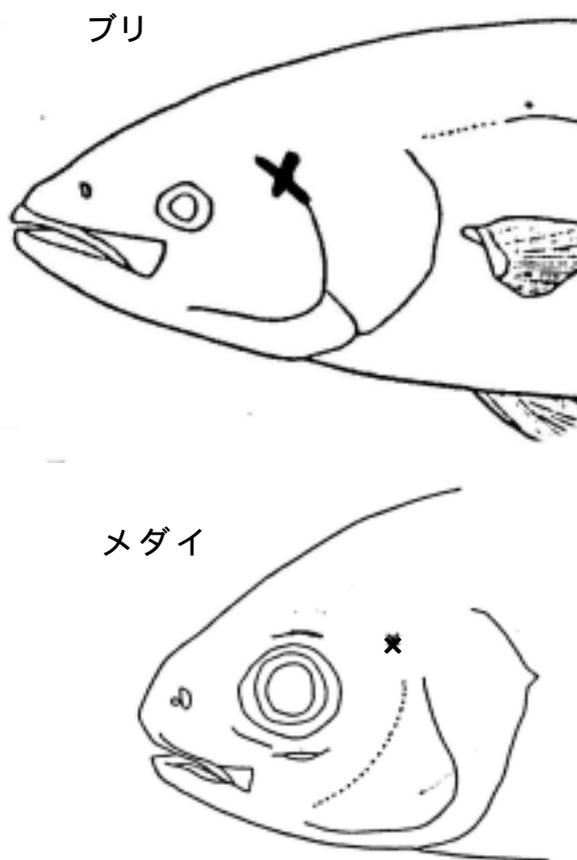


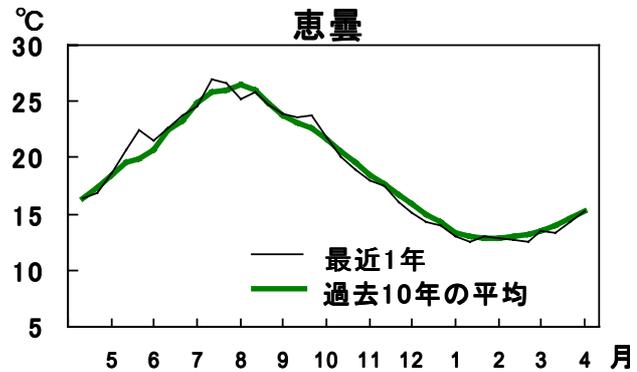
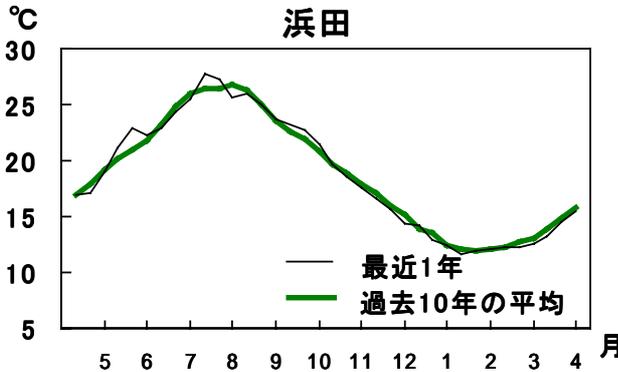
図 魚の表面から見た延髄の位置

x : 延髄の位置
ここに手鉤等を刺して「活け〆」にする

《 4月の海況 》

4月	月平均	平年差	評価
浜田	14.4	-0.4	平年並み
恵曇	14.3	-0.3	平年並み

4月の月平均水温は3月に比べ浜田で2.0、恵曇では1.4高くなりました。浜田、恵曇とも上旬までは「やや低め」で推移し、下旬になって「平年並み」となりました。



島根県・鳥取県・山口県の各水産試験場が実施した海洋観測結果(4/30~5/3)によると、各層の水温は表層(0m)が11.7~17.5(平年差は-2.2~+0.6)、中層(50m)が10.5~16.5(平年差は-1.6~+1.6)、底層(100m)が4.7~15.3(平年差は-3.5~+2.8)となっていました。沿岸域の水温は、先月と比較し約2高くなりましたが、昨年と比較すると約1低い結果となりました。特に、隠岐諸島東側の海域では、山陰・若狭沖冷水域が発達した影響で平年より約1.5も低くなりました。逆に、隠岐諸島北西海域では、広い範囲で平年より約1前後高い状態となっていました。先月、隠岐諸島の西北西約80マイルに確認された冷水域は、その中心がやや北上すると共に、沖合60マイル前後の所に島根県の海岸線と平行に冷水域が見られました。近年、山陰沖の日本海の水温は高め傾向で推移してきましたが、ここ数ヶ月間は沿岸域を中心に、平年並み~やや低めの傾向となっています。

山陰沿岸海域の水温は、表層では「はなはだ低め~平年並み」、中層では「かなり低め~やや高め」、底層では「かなり低め~やや高め」となっています。

《 4月の漁況 》

【中型まき網漁業】

浜田の中型まき網の総漁獲量は、マアジ、サバ類主体に405トン、総水揚金額は3,200万円でした。1統当りの漁獲量は135トンで、平年(過去5年平均)の50%、前年の53%となりました。水揚金額は1,060万円で、平年の53%、前年の73%でした。西郷では、マアジ、ウルメイワシ、カタクチイワシ主体に総漁獲量2,143トン、総水揚金額は1億1,600万円でした。1統当りの漁獲量は306トンで、平年の63%、前年の2.3倍となりました。水揚金額は1,660万円で平年の57%、前年の1.4倍となりました。浦郷ではウルメイワシ、カタクチイワシ、マアジ主体に総漁獲量846トン、総水揚金額は7,360万円でした。1統当りの漁獲量は216トンで、平年の72%、前年の2倍となりました。水揚金額は1,840万円で平年の91%、前年の1.2倍となりました。東部ではカタクチイワシ、ウルメイワシが好調でした。

【イカ釣漁業】

浜田港に水揚げするイカ釣船(5トン以上)の漁獲量は、スルメイカを中心に108トンで、平年(過去5年平均)の75%、前年の42%と低調に推移しました。また、ケンサキイカ漁は始まったばかりですが、大型個体を中心に平年を上回る漁獲となっています。一方、西郷のイカ釣船(5トン以上)の漁獲量は、スルメイカを中心に100トンで、平年の1.1倍、前年の2.4倍とこちらは前月に引き続き好調となりました。浜田に水揚げされたスルメイカは20~30入りが主体となっています。

【沖合底びき網漁業】

浜田港では、前年に比べ量・金額ともに下回りました。ムシガレイ、キダイ、アンコウは前年を上回る水揚げがありましたが、ソウハチ、ヤナギムシガレイならびに前年春にまとまって漁獲されたケンサキイカは低調に推移しました。

恵曇港では、前年同期にまとまって漁獲されたソウハチが不調であったため、量・金額とも前年を大きく下回りました。アカガレイは上旬までまとまった漁獲が見られたことにより、前年を大きく上回りました。また、漁獲の主体であるムシガレイが好調に推移し、平年の2.8倍の水揚げがありました。

【小型底びき網漁業】

和江、大田市漁協ともに漁獲量は前年を上回りましたが、水揚金額は前年を下回っています。また、1日1隻当たりで見ると、漁獲量は和江漁協では前年並み、大田市漁協では15%上回りましたが、金額は16~18%下回りました。両漁協ともニギスが好調であり、前年の2.4倍~6.5倍の水揚げがありました。この他、ハタハタが小型ながらもまとまって漁獲されています。

【定置網漁業】

県東部では前年および平年並みの漁獲量でしたが、水揚金額は前年および平年を下回りました。県西部では漁獲量・水揚金額ともに前年および平年を下回っています。隠岐地区では前年および平年並みの漁獲量・水揚金額となっています。県東部ではブリ、マアジを主体に、スズキ、ヤリイカ、ヒラマサ、マダイが漁獲されています。ブリは前年の約2倍、ヤリイカは前年の約7倍の漁獲量となっています。県西部ではマアジを主体に、ケンサキイカ、ブリ、ヤリイカが漁獲され、ヤリイカは前年の約7倍の漁獲量となっています。隠岐地区ではマアジを主体に、マダイ、カワハギ類、ブリが漁獲されています。マアジは前年の約3倍、マダイは前年の約2倍の漁獲量となっています。

【釣・縄】

県東部では水揚日数の減少もあり、漁獲量・水揚金額ともに前年および平年を下回りました。県西部および隠岐では平年並みの漁獲量・水揚金額で、前年の漁獲量、水揚金額を上回りました。県東部ではスズキが主体で、その他ではブリ、ヤリイカが漁獲されています。県西部はブリ、ヒラマサが主体となっており、ともに前年の約4倍の漁獲量となっています。隠岐ではスルメイカとカサゴ・メバル類が主体となっています。

漁獲統計

平成15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	35	マアジ・サバ類	11.6ト	405ト
	西郷	77	マアジ・ウルメイワシ・カタクチイワシ	27.8ト	2,143ト
	浦郷	62	ウルメイワシ・カタクチイワシ・マアジ	13.9ト	864ト
イカ釣り (5トン以上)	浜田	358	スルメイカ・ケンサキイカ	302Kg	108ト
	西郷	485	スルメイカ	206Kg	100ト
沖合底びき網	浜田	31	ムシガレイ・ケンサキイカ・スルメイカ	56.9ト	398ト
	恵曇	26	ムシガレイ・ヤナギムシガレイ	33.1ト	133ト
小型底びき網	和江	516	ソウハチ・ニギス	670Kg	346ト
	大田市	336	ニギス	555Kg	186ト
定置網	浜田	57	マアジ、マダイ、ケンサキイカ	134kg	7.7ト
	美保関	137	ブリ、マアジ、マダイ	452kg	62.0ト
	浦郷	96	マアジ、マダイ、ブリ	273kg	26.2ト
釣・縄	浜田	1171	ブリ、ヒラマサ、メダイ	27kg	32.1ト
	五十猛	350	ヒラマサ、カサゴ・メバル類、マダイ	20kg	7.0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。