

トビウオ通信 (5月号)

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

《メダイのブランド化（高品質化）の重要性》

メダイについて

島根県では、メダイのことを通常“ダルマ”と呼んでいます。一匹丸ごと販売されることもありますが、スーパーマーケットや魚屋さんでは、通常、刺身か切身で販売されることが多いようです。肉質はきれいな白色～薄いピンク色をしており、脂の乗りも良く、大変美味しい魚です。最近、メダイを店先で目にする機会が増えてきていますが、これは漁獲量が増加してきていることが原因の一つです。平成 15 年の漁獲量は県全体でおよそ 500 トンですが、一本釣りによる漁獲がかなりの部分を占めています。漁獲量の増加に併せて単価は下降傾向にあり、従来 600 円/kg 以上であったのが、最近では 400 円/kg にまで下落しています（図 1）。

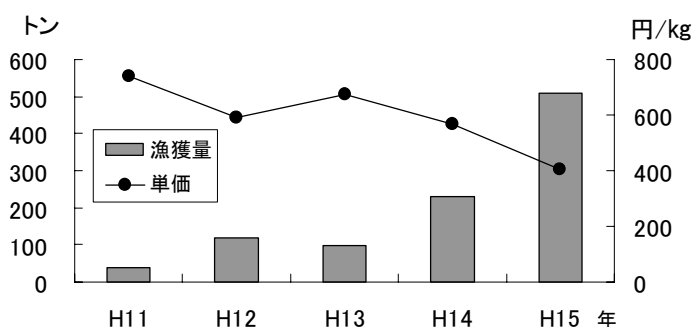


図 1 島根県のメダイ漁獲量と単価の推移

高品質化の重要性

漁獲量の増加に伴って単価が下がるのは、販路が地元主体である現状では、ある意味“仕方がない”ことです。しかし、販路以外の大きな問題として、“漁獲されてから消費者の口に入るまでの時間が長い”ことが挙げられます。特に隠岐地区では、漁獲されてから船で出荷されるまでに 1 日、境港等の産地市場で競り落とされるまでにもう 1 日、計 2 日が費やされます。産地市場周辺で消費される場合は、2 日目で消費者の口に入る場合もありますが、そこから東京、大阪等の大消費地に出荷される場合、更に 1 日が費やされ、どんなに早くても消費者の口に入るまでに 3 日かかる計算になります。この時間は“鮮度が勝負”の魚介類にとっては“かなり問題”です。特に、比較的肉の軟化が早く、生臭みの出やすいメダイにとっては“致命的”といえるかもしれません。しかし“口に入るまでの所要時間”を短縮することは、離島という地理的条件から考えると限界があります。そこで、鮮度保持技術の開発、導入が単価の向上や販路の拡大を目指していくうえで非常に重要になってきます。

船上処理による肉質の違い

昨年 5 月のトビウオ通信で、メダイの「生け〆」された魚の赤色度は、処理されていない魚と比較して低く、身が締まっていた、メダイ特有の臭みの薄いことを報告しました。今回は、西郷の一本釣り漁船に乗船させていただき、「生け〆」に関する試験を行う機会を得ましたので、その結果を報告します。なお、今回の試験では、隠岐地区の出荷形態に合わせて、釣獲から魚を捌いて食すまでの時間を 3 日半（およそ 84 時間）に設定しました。

出航は 5 月 20 日 17 時、標本としたメダイが漁獲されたのは同日 22 時でした。釣り上げられたメダイは 10 分以内に延髄破壊による「生け〆」を行ったのち、海水氷で冷却しました。魚体内部まで十分冷却されたことを確認した後、下氷を施し、水産試験場まで輸送し、冷蔵庫で保存しました。標本魚

は24日の10時に捌き、K値（鮮度の指標となる数値）、色差（肉の色の違い）、硬さ等のデータを採取したのち、刺身にして、生臭さや旨味、テクスチャー等について検討しました。なお、対照として、「生け〆」を行わない個体も同じ条件で調査を行いました。

その結果、「生け〆」を行った個体は、未処理のものと比較して、肉の赤みが少なく、血液のにじみがみられず、明らかに白い良好な状態でした（写真1）。この違いは色差計で測定した場合でも確認されました。また、内臓についても痛みが少なく（写真2）、比較的良好的な状態に保たれているようでした。さらに、刺身は生臭みが少なく、醤油を浸けずに口に入れた際、エグ味等の後味の悪さが認められませんでした。なお、K値等については現在分析中ですので、今後の調査で得られたデータとともに、またの機会に報告したいと思います。



写真1 生け〆を行った魚と(1~3)と行わなかった魚(4)の肉質



写真2 生け〆を行った魚(左)と行わなかった魚(右)の内臓

水産試験場の取り組みと今後の展開

試験場ではメダイの鮮度保持に関する調査、研究だけでなく、脂質の季節変動やDHA、EPA等の高度不飽和脂肪酸量の分析、旨味成分の蓄積状況など美味しい時期の推定や、畜肉やその他の魚類と比較してどのくらい人体に有効な成分を保有しているかについても調査する予定です。脂質は、年間を通じて10~15%程度と比較的高いようですが、脂の乗った魚の少ない夏場に比較的脂質含量が高い傾向が認められていますので（図2）、夏の食材として珍重される可能性も十分にあります。

水産試験場では、漁獲量が急増したメダイの鮮度保持技術の開発と科学的知見の蓄積を行い、販路拡大や魚価向上につながるような研究を行っていきたいと考えておりますので、今後も引き続き、皆様のご協力をよろしくお願い致します。

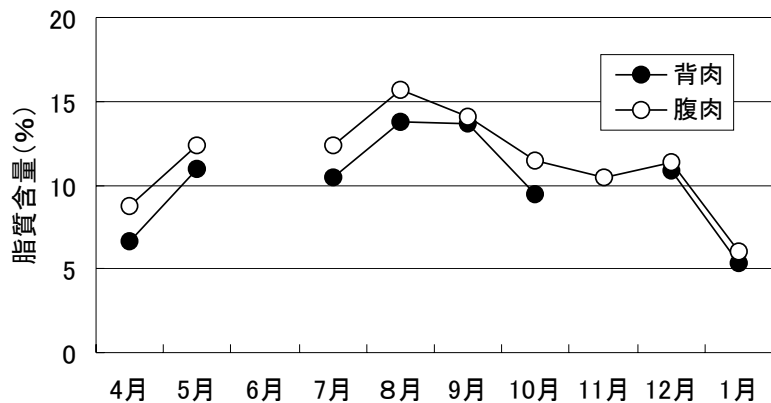
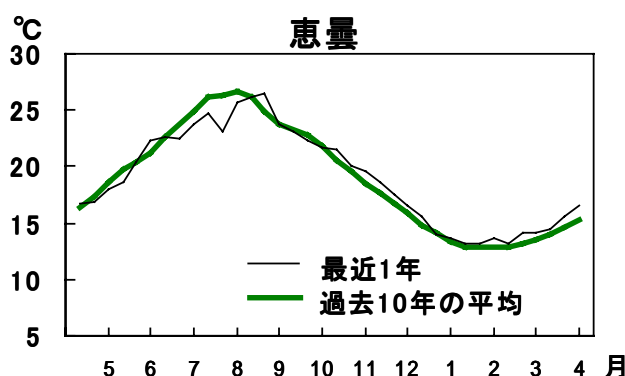
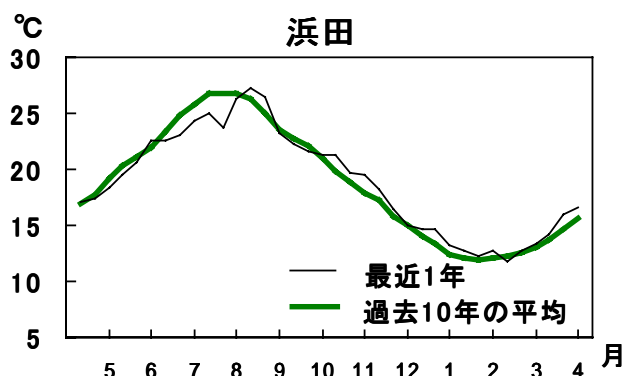


図2 メダイの部位別脂質含量の季節変動(予備調査結果)

《 4月の海況 》

4月	月平均	平年差	評価
浜田	15.5	+0.9	やや高め
恵曇	15.6	+0.9	やや高め

4月の平均水温は浜田で15.5、恵曇で15.6となりました。先月と比較し、浜田では2.9、恵曇では1.8上昇しました。いずれも平年を0.9上回っていました。



島根・鳥取・山口県の各水産試験場が実施した海洋観測結果(4/26~5/13)によると、各層の水温は、表層(0m)が14.3~18.4(平年差は0.0~+2.6)、中層(50m)が8.4~16.9(平年差は-2.5~+3.3)、底層(100m)が4.2~16.6(平年差は-3.2~+5.6)となっていました。

島根県の沿岸域の水温は先月より約4も上昇し18前後となりました。特に島根県浜田沖~隠岐諸島北西海域では、表層から底層にかけて平年より2~5も高めとなっていました。中、底層では、冷水域が島根県沖60マイルに見られ、先月より発達しながら接岸傾向となり、周辺海域では平年より2前後低くなりました。隠岐諸島北東海域には山陰・若狭沖冷水域が見られましたが、沿岸域への接近はそれほどでもなく、沿岸域では平年並みからやや高めの水温となっていました。

山陰沿岸海域の水温は、表層では「平年並み~はなはだ高め」、中層では「はなはだ低め~はなはだ高め」、底層では「かなり低め~はなはだ高め」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、カタクチイワシ主体に425トン、総水揚金額は3,644万円でした。1統当りの漁獲量は142トンで、平年(過去5ヵ年平均)の78%、前年の105%でした。水揚金額は1,215万円で、平年の70%、前年の114%でした。西郷では、マアジ、カタクチイワシ主体に総漁獲量1,690トン、総水揚金額は7,429万円でした。1統当りの漁獲量は564トンで、平年の133%、前年の182%となりました。水揚金額は2,476万円で平年の80%、前年の128%となりました。浦郷ではマアジ、カタクチイワシ主体で、総漁獲量1,042トン、総水揚金額は5,112万円でした。1統当りの漁獲量は261トンで、平年の109%、前年の120%となりました。水揚金額は1,278万円で平年の61%、前年の69%となりました。

【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114トンで先月の4割にまで減少し、平年(過去5ヵ年平均)の71%、前年の105%となりました。漁獲量は平年の3割にとどまったものの、水揚金額は平年並となりました。これは、スルメイカの単価が良かったこととケンサキイカの漁獲が平年よりやや多かったためでした。

【沖合底びき網漁業】

浜田港では総漁獲量で3.5%、金額では7%前年を下回りました。カレイ類はムシガレイを除き前年を上回り、特にヤナギムシガレイは量・金額とも約2倍となりました。一方、近年増加傾向にあったムシガレイは前年の47%(量)64%(金額)に留まりました。主な漁獲物はマアジ、スルメイカ、ケンサキイカ、ムシガレイでした。

恵曇港では、総漁獲量は前年を22%、総水揚金額は10%下回りました。1統当たりで見ると、前年に比べ漁獲

量で4%、金額では19%上回りました。カレイ類では、ムシガレイが量で24%、金額で41%、ヤナギムシガレイが量で39%、金額で56%、それぞれ上回りました(1統当り)。主な漁獲物はムシガレイ、ヤナギムシガレイ、マアジでした。

【小型底びき網漁業】

大田市漁協では漁獲量で8%、金額で11%前年を上回りました。大田市漁協ではニギス、ソウハチ、ムシガレイが漁獲の半数を占め、量で11%~82%前年を上回っています。和江漁協では漁獲量は前年の81%に留まったものの、水揚金額はほぼ前年並みを維持しました。ソウハチ、ムシガレイが主に漁獲されており、量では前年をやや下回ったものの、金額で23%~39%上回っています。また両漁協ともハタハタの漁獲量は前年の88%~109%と、ほぼ前年並みとなりました。

【定置網漁業】

県東部では漁獲量・水揚金額ともに前年および平年を下回っています。県西部では漁獲量は前年および平年を大きく上回りました。水揚金額は前年を上回りましたが、平年を下回っています。隠岐では漁獲量・水揚金額ともに前年および平年を上回りました。県東部ではブリ、マアジを主体にヒラマサ、スズキなどが漁獲されています。県西部ではマアジを主体にブリなどが漁獲され、マアジは前年の約4.6倍、ブリは約6.6倍の漁獲量となっています。隠岐ではマダイ、マアジ、ヒラマサなどが漁獲されています。ヒラマサは前年の約4.6倍の漁獲量でしたが、マダイは約3/4の漁獲量となっています。

【釣・縄】

県東部では漁獲量・水揚金額ともに前年を上回りましたが、平年を下回っています。県西部では漁獲量は前年および平年並みで、水揚金額は前年および平年を上回っています。隠岐では漁獲量・水揚金額ともに前年並みで、平年を下回りました。県東部ではスズキが主体で、その他ではヤリイカ、スルメイカなどが漁獲されています。県西部ではメダイ、ブリが主体で、その他ではヒラマサ、マアジなどが漁獲されています。メダイは前年の約2.3倍、マアジは約2.6倍の漁獲量となっていますが、ブリ、ヒラマサは前年の約1/2の漁獲量となっています。隠岐ではスルメイカが主体で、その他ではカサゴ、メバル類、メダイなどが漁獲されています。

漁獲統計

平成16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・カタクチイワシ	12.1ト	425ト
	西郷	46	マアジ・カタクチイワシ	36.8ト	1,691ト
	浦郷	52	マアジ・カタクチイワシ	20ト	1,042ト
イカ釣り (5トン以上)	浜田	412	スルメイカ	277Kg	114ト
	西郷	-	-	- Kg	- ト
沖底	浜田	33	マアジ、スルメイカ、ケンサキイカ	11.6ト	384ト
	恵曇	21	ムシガレイ、ヤナギムシガレイ	4.9ト	103.8ト
小底	大田市	327	ニギス・ソウハチ	617Kg	201.7ト
	和江	449	ソウハチ・ムシガレイ	608Kg	273ト
定置網	浜田	54	マアジ、ブリ、ヒラマサ	1,404Kg	75.8ト
	美保関	147	マアジ、ブリ、スズキ	393Kg	57.7ト
	浦郷	83	マダイ、ヒラマサ、マアジ	515Kg	42.7ト
釣・縄	浜田	1,353	メダイ、ブリ、ヒラマサ	23Kg	31.1ト
	五十猛	403	カサゴ・メバル類、スルメイカ、マダイ	20Kg	8.5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。

：西郷のイカ釣りは漁協合併に伴うシステムの変更のためデータが集計できませんでした。