

令和5年7月 18 日

島根県水産技術センター

漁業生産部 利用化学科

担当: 細田 昇

TEL : 0855-23-4805

FAX : 0855-23-2079

Mail : suigi@pref.shimane.lg.jp

とびっくす No. 114

ケンサキイカは5℃で保冷！

～鮮度保持による付加価値向上～

[今回の内容]

島根県におけるケンサキイカは、初夏以降に水揚げが増加し、高品質なものは取引単価も高いことから産業的に重要な魚種です。これらの大半は鮮魚として出荷されており、流通段階で高品質と評価される漁獲物は、高鮮度であることに加えて外観が優れています。

島根県西部農林水産振興センターでは、沿岸自営漁業者の所得向上を目的とした、ケンサキイカの付加価値向上対策に取り組んでいますが、鮮度保持技術については水産技術センターも連携して検証を行いました。

一般的に、魚介類の鮮度保持には漁獲後の冷やし込みが重要ですが、その適切な温度帯は魚種によって異なります。また、イカ類では外観に及ぼす影響も勘案する必要があります。

今回の試験では、これらの条件について検討した結果、高品質なケンサキイカを出荷するためには、漁獲後に5℃で保冷することが望ましいことを明らかにしました。

(内容については別紙のとおり)



写真：ケンサキイカ