

技術支援による水産物の高付加価値化

井上 美佐

目的

水産資源の減少、水産物需要の減少、担い手の減少と高齢化、海外を含む産地間競争の激化などによって、三重県の水産業は厳しい状況にある。この状況に対応し、水産業の活力を回復するには適切な資源の管理・増殖とともに、消費者ニーズを反映した水産物の提供、付加価値向上と有効活用、生産効率の向上などが必要になっている。消費者ニーズ把握、新しい技術情報の共有、先端的な取り組みの調査などを通じて、県内の水産物の生産・加工・利用に関する技術支援を実施する。

鮮魚の加工・流通にかかる調査

サワラの脂肪含量の変動把握

【目的】鳥羽市の離島で近年漁獲が増加しているサワラの脂肪含量の季節変動を把握し、加工・流通における適正な利用方法を検討する。

【方法】平成29年6月から平成30年2月まで、月に1回の頻度で鳥羽市答志島和具浦市場に水揚げされたサワラについて、Fish Analyzer（大和製衡株式会社 FA100）を使用し脂肪含量の計測を行った。1回の計測尾数は11-124尾でこの期間の合計は780尾であった。

【結果】サワラの魚体重は1.0-7.8kgの範囲にあり、脂肪含量は1-28%の範囲であった。6、7月のサワラの脂肪含量は低かったが、9月以降1月までの平均脂肪含量は11%を越えており、10月に15.8%と最も高くなった。2月にはやや低下し9.0%になった。

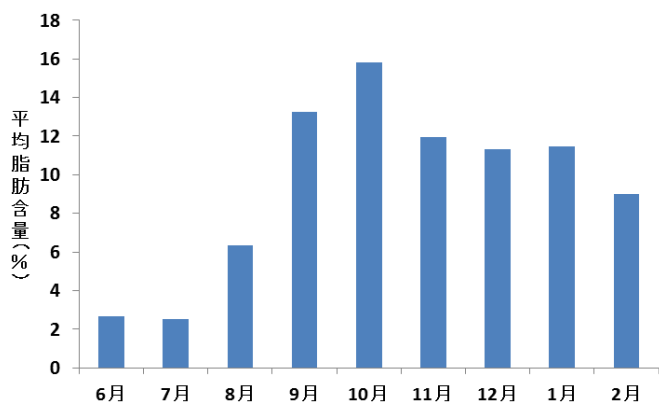


図1. 鳥羽答志和具市場におけるサワラの月別平均脂肪含量の推移

ヒラソウダの鮮度保持効果の検証

【目的】三重県南部における定置網で漁獲されるヒラソウダは鮮度低下が速く、流通範囲が限定されている。流通範囲の拡大、高い鮮度の保持等の付加価値向上を目的とし、水揚げの際の処置の違いによるヒラソウダの鮮度保持効果を検証する。

【方法】平成29年12月に尾鷲市内の定置網で漁獲されたヒラソウダ49尾を無作為に2群に分け、従来のメ方である氷締め（氷締め区）と新しいメ方の首折（首折区）の2種類の処置を行った。各区において①食味検査（身の色・透明感、匂い・生臭さ、歯応え、脂の乗り、美味しさ）、②インピーダンスによる鮮度変化測定（Fish Analyzer 大和製衡株式会社 FA100 使用）、③ソックスレーによる脂肪含量の定量分析を実施した。

【結果】

ヒラソウダの魚体重は586.5-1575.8g、尾叉長は32.6-44.2cmの間にあった。

①食味検査においては、漁獲当日および漁獲2日後の両日とも、全項目において首折区が氷締め区を上回っており、良い評価を得た。当日よりも2日後のほうが差が大きかった。

②鮮度変化測定は水揚げ後54時間経過するまで数時間毎に経時的に行った。個体差は大きいものの、首折区では鮮度低下が緩やかであったのに対し、氷締め区の鮮度低下は水揚げ翌日以降に急に低下する傾向があった。しかし54時間経過時点で両区に有意差は見られなかった。

③脂肪含量は1.1-14.6%の範囲にあり、平均脂肪含量±S.D.は6.66%±2.59であった。

これらの結果から、ヒラソウダを首折処置することによって、漁獲当日および2日後の食味評価が向上することが明らかになった。また有意な差ではなかったものの、鮮度の低下が緩やかになる傾向がみられた。

春ブリの脂肪含量変化の把握

【目的】三重県南部の大型定置網では、2月頃からブリの漁獲が増え始め、3~4月が主漁期となる。10kgを越える大型個体の来遊もあるが、この時期のブリの価格は安くなる現状がある。春に三重県に来遊するブリの脂肪含量を調べ、品質を把握することで、魚価の向上を図ることを目的とする。

