

技術支援による水産物の高付加価値化

舘 洋

目的

水産資源の減少や魚価の低迷により漁業経営は悪化し、担い手の減少と高齢化が進むなど、三重県の水産業は厳しい状況にある。水産業の活力を回復するためには、適切な資源管理を行うとともに、水産物の付加価値向上や未利用資源の活用など収益性の改善に向けた取り組みが効果的であり、これらの取組を技術的に支援することが県水試の重要な役割となっている。

そこで、近年、鳥羽市の離島を中心に漁獲量が増加し、ブランド化の取組が進められているサワラについて、脂肪含量の季節変動を測定するなど、客観的なデータを提供することで技術的な支援を行う。

方法

平成30年4月から平成31年3月まで、月に1~2回の頻度で鳥羽市答志島にある集約市場および和具浦市場において、曳縄で漁獲されて市場に水揚げされた後、氷冷され、入札待ちとなっているサワラについて、Fish Analyzer(大和製衡株式会社FA100)を使用して脂肪含量を測定した。また、各個体について、尾叉長を計測するとともに、漁協職員により測定された体重を記録した。なお、この期間の1回の計測尾数は10~490尾で、計測合計は2,934尾であった。

結果

曳縄により漁獲されたサワラの魚体重は0.7~6.7kgの範囲にあり、脂肪含量は1~22%の範囲であった。鳥羽市がブランドの対象としている2.1kg以上のサワラの脂肪含量の月別推移を図1に示した。4月から7月の脂肪含量は2~5%で推移したが、8月に急激に上昇して10%を超

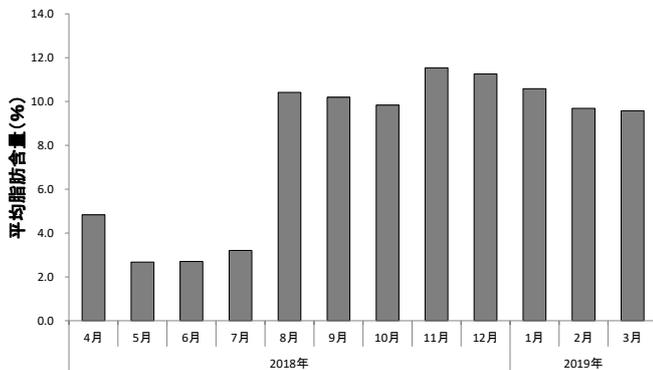


図1. 鳥羽答志集約市場および和具浦市場におけるサワラの月別平均脂肪含量の推移 (2.1kg以上)

え、11月に11.5%と最も高くなった。その後は、わずかず脂肪含量の低下が見られ、3月には9.6%となった。

また、鳥羽市で取り組まれているブランド化の対象期間であった10月から12月の2.1kg以上のサワラについて、各脂肪含量の出現割合を図2に示した。最も出現割合の高い脂肪含量は12%で、多くのサワラが脂乗りの良い状態であったが、1%の脂肪含量のサワラが4%程度出現するなど、多少のバラツキも見られた。

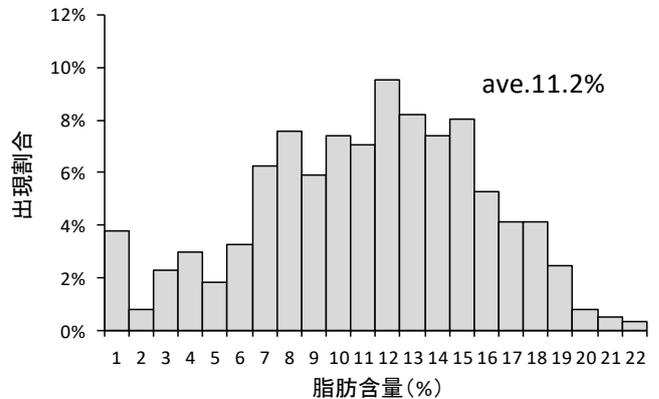


図2. 各脂肪含量の出現割合 (10~12月, 2.1kg以上)

また、サイズ別の脂肪含量の推移を図3に示した。1kg未満はサゴセ(またはサゴシ)と呼ばれ、サワラに比較して、1/3程度の低い単価で取引されることが多いが、8月から11月にかけては平均で10%前後の脂肪含量で推移しており、この期間は十分に脂が乗っていることが確認された。

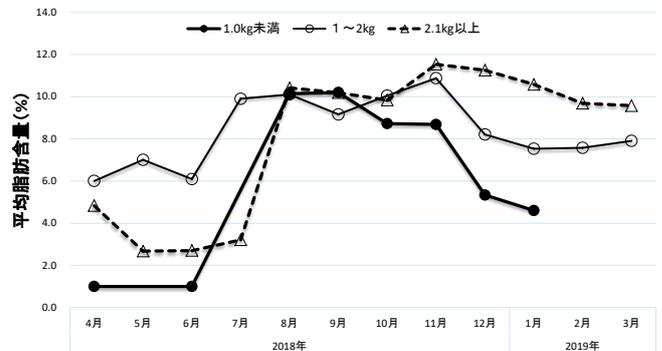


図3. サイズ別の脂肪含量推移

また、サゴセの各脂肪含量の出現割合を図 4 に示した。脂肪含量が極端に低い割合が少なく、バラツキが少ない傾向が見られた。

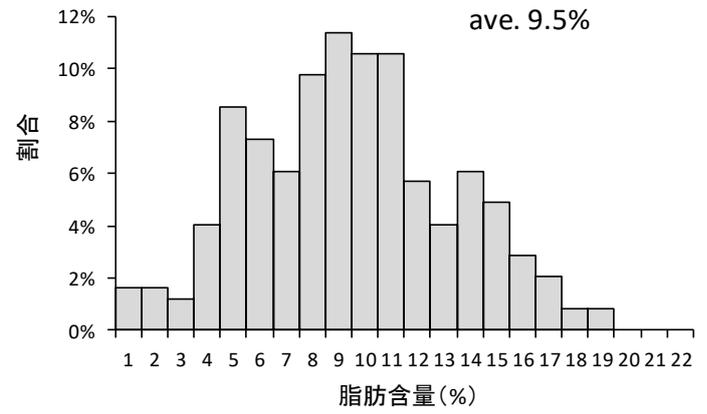


図 4. サゴセの各脂肪含量の出現割合 (8~11 月)