



とびっくす No.79

(本誌はホームページでもご覧いただけます。http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/)

本格生産開始！新ブランド「沖獲れ一番」 ～鮮度向上！浜田の沖底漁獲物～

沖合底びき網「高鮮度化」への取り組み

浜田漁港を拠点とする沖合底びき網漁業（以下「沖底」）は、カレイの干物原料としては最高級のササガレイ(ヤナギムシガレイ)や人気上昇中のノドグロ(アカムツ)、冬の時期に鍋物に欠かせないタラやアンコウといった多種多様な魚を水揚げし、浜田漁港の全水揚げ金額の約 1/4 を占めるなど、浜田の基幹漁業として古くから地域を支えてきました。しかし、沖底は 1 回の航海が約1週間と長く、漁獲された魚の多くは加工用原魚として利用され、市場における鮮度面での評価はそれほど高くありませんでした。

そうしたイメージを一新すべく、沖底漁業者の皆さんはリシップ事業により導入した海水冷却装置を活用して、漁獲物の高鮮度化の取り組みを始められました。当センターでは、主要魚種の中でも特に鮮度落ちが早いミズガレイ(和名:ムシガレイ)を高鮮度化の指標種として、漁業者の皆さんの取組を支援しています。(とびっくす No.76 参照)



図1 沖合底びき網の水揚げ風景（浜田）

新ブランド「沖獲れ一番」誕生

平成 26 年度より始まった「高鮮度化」を目指した取り組みでは、漁業者をはじめ関係者の方々の懸命な努力と、冷海水による冷やし込み等の適切な鮮度管理手法の確立により、漁獲物の鮮度は飛躍的に向上しました。図 2 は、取り組み以前の平成 12 年、海水冷却装置導入直後の平成 26 年、そして今漁期解禁直後の平成 28 年 8 月に当センターが実施したミズガレイ鮮度調査の結果を船別に比較したものです。鮮度指標となる K 値(※)が小さい程鮮度が良いのですが、平成 28 年 8 月は全船が平均値 10% 以下と取り組み以前と比較して、格段に鮮度が向上したことが分かります。

この鮮度抜群の魚をもっと多くの人に味わってもらおうと誕生したのが、新ブランド「沖獲れ一番」です。「沖獲れ一番」の規格基準には、「①市場出荷前日に獲れた魚のみを使用する、②漁獲後すぐに冷海水を使用して冷やし込みを行い、魚体温が 5℃以下になっていることを確認したうえで氷入りスチロール箱で保管する、③魚体温の上昇を防ぐ

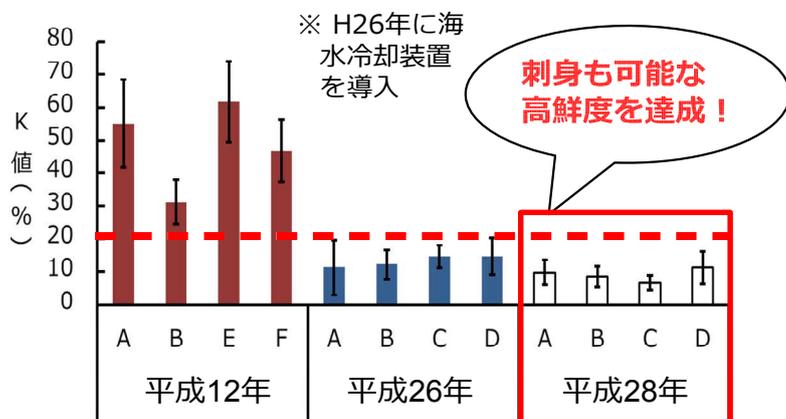


図2 海水冷却装置導入前後のミズガレイの K 値 (平均値) (A~F は船名)

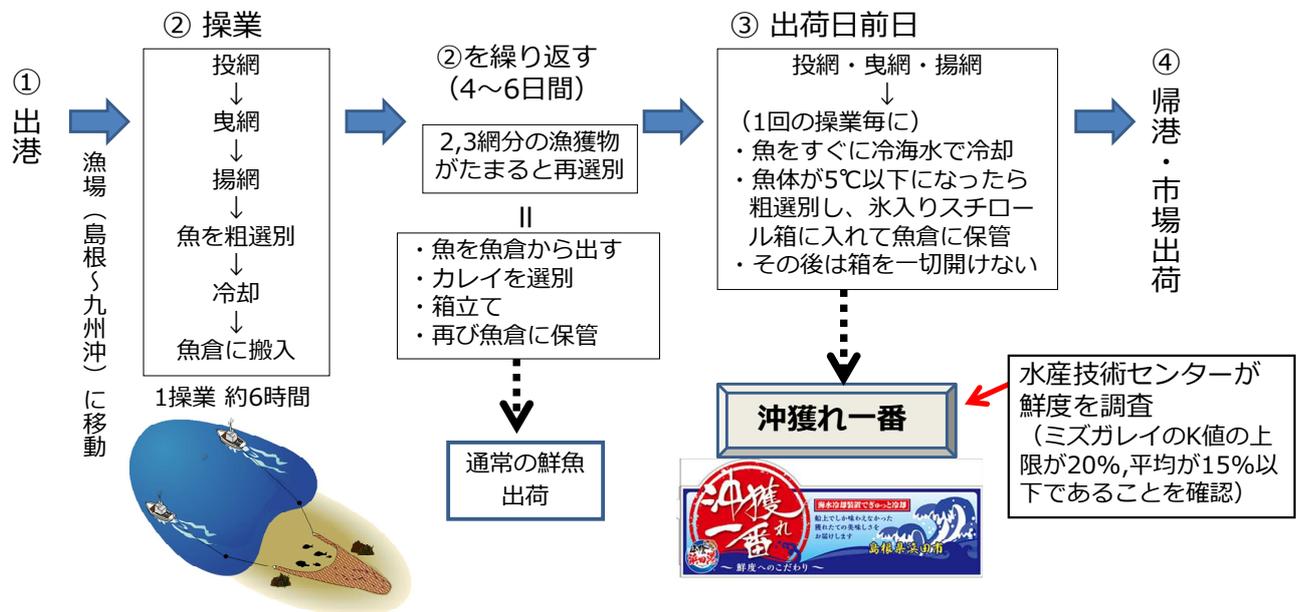


図3 沖合底びき網（2そうびき）の操業形態と漁獲物の処理手順

ため、船上での箱詰め後は一切蓋を開けない」という低温管理の徹底が定められています(図3)。「沖獲れ一番」は全ての魚種が対象となりますが、特に鮮度落ちの速いミズガレイを基準にして「K値の上限値が20%以下、かつ平均値が15%以下」という科学的根拠に基づく規格を定め、当センターが実施した調査結果をもとに規格達成にむけた鮮度管理方法の助言を行っています。こうした科学的根拠による鮮度規格を定めたブランドは全国でも珍しく、安全・安心な水産物を消費者の元へ届けることが重視される近年において先進的な取り組みと言えます。

「沖獲れ一番」をより多くの人に

9月14日には、浜田市役所において「沖獲れ一番」出荷報告会が開催されました(図4)。当日は、「沖獲れ一番」を生産している県機船底曳網漁業連合会長ら3名が浜田市役所を訪れ、市長に漁獲物高鮮度化の取り組みや商品概要について解説しながらPRを行いました。また、市長には「沖獲れ一番」として生産されたミズガレイやマトウダイ、マダイやノドグロのお刺身の試食を通して、その鮮度の良さを実感して頂きました。今後も、浜田市と連携しながら、各地でこうした試食会を開催していく予定です。

さらには「沖獲れ一番」の味を一般の方々にも楽しんで頂けるよう、浜田市内や周辺地域の飲食店でも「沖獲れ一番」を使った料理が提供されはじめています。マダイやノドグロはもちろんのこと、今までなかなか味わうことのできなかつたミズガレイやマトウダイのお刺身といった「沖獲れ一番」ならではの味を気軽に楽しんで頂ければと思います。

今後は、県内のみならず、広島などの隣県や関東・関西方面への流通拡大を視野にPRを進めていくとともに、「沖獲れ一番」の高鮮度を活かした加工品の開発など、新たな利用方法についても調査研究を進めていきたいと思ひます。



図4 「沖獲れ一番」出荷報告会の様子
(写真提供：浜田市)

※K値は魚の鮮度の良さを表す指標で、数値が低いほど鮮度は良く、鮮度低下に伴い数値が高くなります。一般的に生食用としてはK値20%以下が目安とされています。

島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町25-1
TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079
ホームページ: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>
E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp