

小笠原産水産物の品質保持に関する研究

【背景と目的】

小笠原産水産物は東京をはじめとした各市場までの輸送コストが高いことや輸送時間が長いことが課題として挙げられており、これらの解決が地元漁協、都漁連から求められている。

そこで、底魚類（ハマダイ、ヒメダイ、大型ハタ類など）やメカジキを対象として既存の鮮度保持手法（神経締め・脱血等）の導入、各流通段階での魚体の取扱い、各魚種の品質評価基準等について調査を行うことで、科学的視点からの裏付けを行うとともに手法の普及を行う。

【研究概要】

- (1) 底魚類における鮮度保持手法の検証
 - ①鮮度保持手法の効果比較（鰓膜切り、神経抜きなど）
 - ②物理的、化学的方法による評価（K 値等）
 - ③船上実験による作業性の検証
- (2) メカジキにおける品質保持手法の検討
 - ①試験出荷による保存環境等の把握
 - ②上記データを活用した室内再現試験（温度、経過時間、値付けの指標への影響要因把握など）
- (3) 市場における評価の検証
 - ①鮮度保持処理の有無、手法の違いによる単価への影響調査（底魚類）
 - ②単価のばらつき要因の聞き取り調査（メカジキ）
- (4) 品質保持のための方策の提言
 - ①鮮度保持手法導入マニュアルの導入（底魚類）
 - ②品質や単価の維持・安定に向けた提言を実施（メカジキ）