

小笠原水産物の品質保持に関する研究

【研究概要】

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長年課題として挙げられており、これらの解決が地元漁協、都漁連等から求められている。

そこで、底魚（ハマダイ、ヒメダイ、大型ハタ類）やメカジキを対象として、小笠原水産センターが「ハマダイ資源の高度利用研究」で行った付加価値向上手法の他魚種への応用、神経締め・脱血等、既存の鮮度保持手法の導入、各流通段階での魚体の取り扱い、各魚種の品質評価基準等について調査を行うことで、科学的観点からの裏付けを行うとともに手法の普及を行う。

- ① 小笠原島漁協からの依頼でハマダイ 4 個体とハナフエダイ 2 個体について K 値を測定した。
- ② 都漁連から水産課委託事業検品サンプルについて K 値解析の要望があり、サンプルの定期的な提供を実施し出荷時の K 値を測定した。9 月出荷分までの検品サンプル 6 個体分については、活締め処理をしたハマダイの方が未処理のものに比べて K 値が低い結果となった。
- ③ 船上におけるハマダイの活締め処理の効果測定について、傭船でのハマダイ釣獲と脳締め・血抜き処理及びその効果測定を 3 月に実施した。効果測定については K 値、硬直度指数及び破断強度を測定した。
- ④ 小笠原島漁協での水揚げから気仙沼市場へ出荷されるまでのメカジキ出荷の輸送温度条件について、温度口ガードによるモニタリング調査を実施した。外箱に仕掛けた口ガードは-0.1～-0.3℃の温度を記録し、魚体の腹腔に当たる、空洞部に仕掛けた口ガードは-0.5～-0.7℃の温度を記録した。
- ⑤ 水産課、都漁連、仲卸業者と、水産課から都漁連への委託事業に関する打ち合わせを実施した。ハマダイの旬の特定のために月別の脂質量変化の結果提供の要望を受けたため、昨年度までのハマダイ資源の高度有効利用の結果を提供した。
- ⑥ 6 月に豊洲市場にて、小笠原産ハマダイの単価ばらつき要因や品質に関

する意識調査を、荷受けや仲卸に実施した。およそ3割の仲卸が鮮度や品質を意識していること、固定の仲買業者が存在しないこと、鮮度を気にする業者は魚の身を切った際の肉質等を特に評価していることが判明した。

- ⑦ 9月に気仙沼でメカジキ単価ばらつき要因とその影響要因の聞き取り調査を仲卸業者と荷受けに実施した。メカジキの市場価格が脂質量と鮮度に依存することを確認し、"アオ"と呼ばれる焼けの様な現象が確認された際の画像の提供について、仲卸業者に協力を依頼した。