

定置網で漁獲される魚の鮮度

富山県農林水産総合技術センター 食品研究所
主任研究員 野村 幸司

1 背景・ねらい

本県の定置網漁業は、漁場と水揚げされる漁港が近いため、高鮮度の漁獲物の供給が可能なことが大きな特徴のひとつとなっており、県内では早朝に水揚げされた県産魚が夕食のテーブルに並ぶことが至極当然のことと受け取られている。

しかし、その漁獲物の鮮度について調査した事例や科学的な知見は多くないことから、県産魚の鮮度の実態は明らかにされていない。

そこで、本研究では、定置網で漁獲される魚のうち、マアジ、フクラギ及びソウダガツオについて、科学的な鮮度指標（ATP含量及びK値）を用いて鮮度の現状を調査した。

2 成果の概要

- (1) マアジの鮮度は、海水温（5～12月）に左右される傾向が見られた（図1、2）。
- (2) フクラギの鮮度と海水温（9～11月）の間には、マアジほどの関係性は見られなかった（図1、2）。
- (3) 海水温が鮮度に及ぼす影響は、魚種によって差があると考えられた。
- (4) ソウダガツオは、魚体温の高さが鮮度劣化の速さの原因のひとつと考えられ（表1）、安全性を保つためには速やかに10℃以下で保存することが必要と考えられた。
- (5) マアジ及びソウダガツオを用いた実験において、漁獲直後の氷による冷却の有無がその後の「生食可能時間」に大きく影響すると考えられた（図3）。

3 成果の活用面・留意点

得られた情報は漁獲物の更なる鮮度の向上のための基礎資料とするとともに、漁業現場へ普及を行う。

今後は、さらにデータを積み重ね、魚種ごとなど、より具体的な鮮度管理方法の提案につなげていくことが必要である。

4 問い合わせ先

富山県農林水産総合技術センター 食品研究所 食品加工課
担 当：野村 幸司
T E L：076-429-5400

(参考) 具体的データ

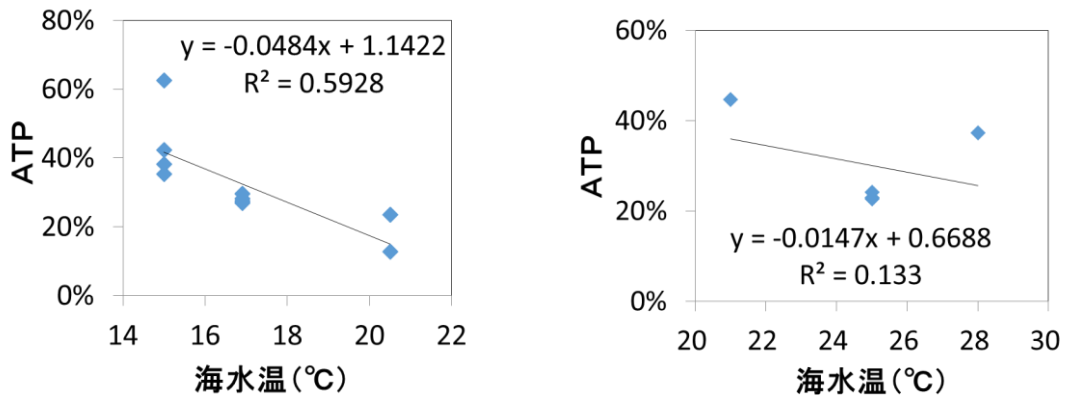


図1 セリ前のATPと海水温との関係(左:マアジ 右:フクラギ)

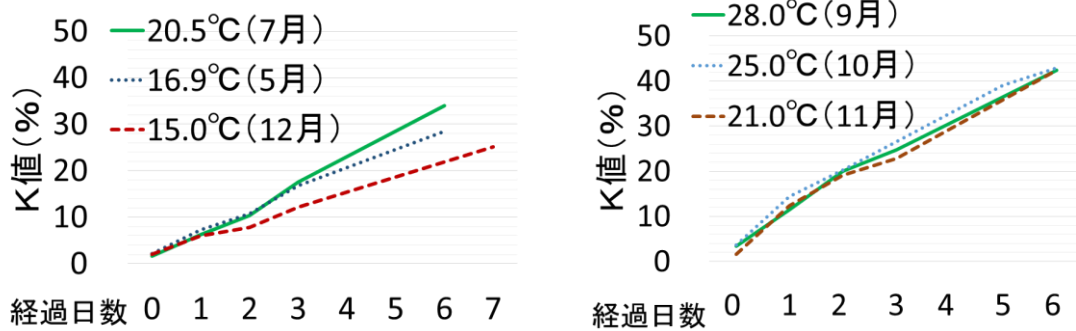


図2 時期別のK値の変化(左:マアジ 右:フクラギ)

表1 セリ直前の魚体温

	月	魚体温(°C)
マアジ	12月	5.6
フクラギ	11月	5.5
ソウダガツオ	12月	8.1

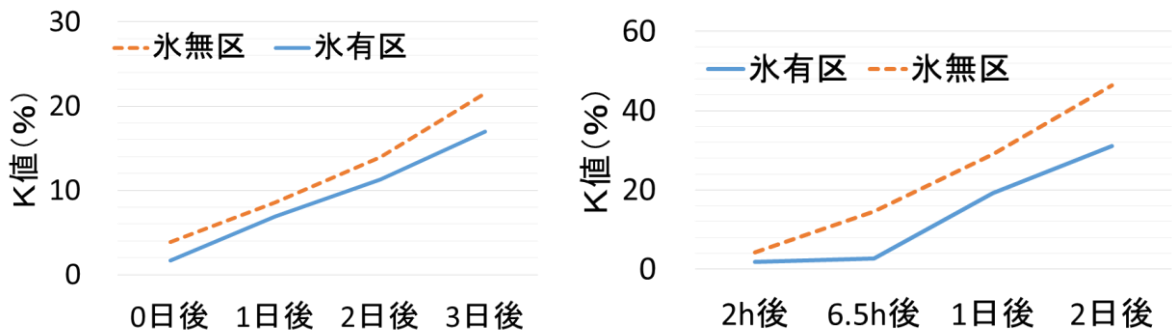


図3 最初の氷の有無によるK値の変化(左:マアジ3°C保存 右:ソウダガツオ 10°C保存)