

## 平成 25 年度調査研究等計画書

<b>事業名</b>	漁獲物の鮮度管理に関する技術支援		
<b>事業年度</b>	平成23年～	<b>事業費</b>	377 千円
		<b>財源</b>	(一) 377 (国) (諸)
			<b>担当者</b> 増養殖環境課 池部慶太 黒原健朗
<b>【背景・目的】</b>			
<p>高知県産水産物の消費地市場での評価は必ずしも高くなく、漁獲後、消費地市場に輸送されるまでの鮮度管理技術を改善することは、本県産水産物の商品力向上を図るうえで重要な位置を占める。また、産業振興計画地域A Pでも水産物の鮮度管理に関する課題があるため、これらの取り組みへの支援を行う必要がある。さらに、高知県漁協ではスラリーアイスの利用が開始され、砕氷や水氷とは異なる特性を活かした利用方法の開発や技術改善が課題となっている。</p> <p>そこで、現場調査に基づく改善点の抽出から実践まで、漁業関係者を中心とした取り組みを行うことで、本県産水産物の商品力向上、漁家所得の向上を目指す。</p>			
<b>【事業の概要】</b>			
<p>これまでの水産試験場および漁業指導所の鮮度保持に関する試験結果を生かし、漁業現場から要望の強い課題について調査・研究を行い、タイムリーな指導を行う。</p>			
<b>【全体計画とこれまでの成果】</b>			
<p>全体計画 高知県内の水産物の高付加価値化を目指し、鮮度保持技術を改善させる。</p> <p>これまでの成果</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 砕氷や水氷との特性を比較することで、鮮度保持ツールとしてのスラリーアイスの有効性を確認した (H11～15 シャーベット氷による低温貯蔵技術開発研究)。</li> <li>2) 低塩分濃度のスラリーアイスが製氷可能となり、定置網漁業現場などで実操業に近い形での試験が実施できるようになった (H18～19 スラリーアイスを用いた魚介類の鮮度保持試験)。</li> <li>3) 乗船調査により、定置網漁業漁獲物の夏場における温度管理の現状を把握し、改善点を現場指導した (H22)。</li> <li>4) 硬直指数と破断強度を指標として、神経破壊が養殖ブリ、カンパチおよびマダイの品質維持に有効であることを確認した (H22)</li> <li>5) 魚体重が 2,500～3,000 g 程度のブリを用い、生き締め後の冷却温度が鮮度変化と官能評価に及ぼす影響を調べた。その結果、海水氷の設定温度を -1、4 及び 10℃として 1 時間冷却しても、硬直指数の変動に及ぼす影響は小さかったが、-1℃と 10℃では食味試験で顕著な差が認められた。</li> <li>6) 魚体重が 2,500～3,000 g 程度のカンパチを即殺し、海水氷の設定温度と冷却時間を変えながら魚体温度が 7℃付近になるまで維持し、その後の破断強度、K 値、硬直指数を比較した。その結果、いずれの指標についても、-1℃で急速冷却しても 5℃で緩慢冷却した魚と同等の変動がみられた。食味試験でも同様の傾向が認められたことから、冷却時間の短縮が図れ、海水氷を用いた冷却作業の効率化のための知見が得られた (H24)</li> </ol>			
<b>【25 年度計画】</b>			
<p>漁業指導所を中心として、水産振興部に寄せられた漁業現場からの鮮度保持に関する要望等に対し、技術的な支援（温度測定、K 値分析、破断強度、色彩測定等）と指導を行う。</p> <p><b>【成果目標】</b> 中央漁業指導所が行う、野見湾の養殖魚の産地化に向けた取り組みのバックアップを行う。</p> <p><b>【期待される効果】</b> 現場実態の把握及び改善によって漁業関係者の意識改革が図られ、漁業現場での改善対策を行うことによる漁獲物の商品力向上に結びつく。</p>			