

最近、全国的に極端な気候や天候が多発するようになってきました。今年6～8月の西日本の平均気温は平年値より1.2℃高く、気象統計開始以降最も暑い夏となりました。また、北海道周辺海域の8月の海面水温は例年に比べて1～3℃も高く、道東近海でのサンマの漁場形成の遅れやマイワシ、ブリ、クロマグロの例年に無い漁獲がみられています。

今年のオホーツク海産ホタテガイは、春先から貝柱のサイズが大きく、歩留やグリコーゲン（以下、GC）含量も非常に高い値となっておりますが、これもホタテガイ漁場での環境異変に起因するものです。

既に新聞、テレビなどで網走水試調査研究部長のコメントが何度か報道されていますが、オホーツク海での今年のホタテガイの好成長は、網走水試が雄武及び常呂沖に設置した観測器機データの解析などから、①3～4月に日本海で大量発生した大型珪藻が宗谷暖流によりオホーツク沿岸に運ばれたことに加え、②4～5月に宗谷暖流の沖合で大量に発生した植物プランクトンが沿岸に到来したことにより、ホタテガイにとっての餌環境が極めて良かったことが要因と考えられます。なお、今年春の日本海での大型珪藻の大量発生要因については、10月発行の「北水試だより 87号」に掲載されますのでご覧下さい。

さて、ホタテ貝柱に含まれるGCは、味の持続性や複雑さ、こくなどを強める役割があり、今年のホタテ貝柱は呈味性の点では申し分ないものとなっております。しかし、オホーツク産ホタテガイの重要な仕向け先である乾貝柱の製造現場では、春先の製造開始当初から原料貝のGC含量が例年は夏場に迎える最高値の2～3倍と極めて高かったため、製造過程での乾燥効率や出来上がった製品の品質に様々な影響が生じていました。

網走水試加工利用部では、これらの状況に対処するため、例年実施している海明けからのホタテ貝柱におけるGC蓄積状況のモニタリングに加え、北海道ほたて漁業振興協会からの委託研究「乾貝柱の品質向上に関する試験-1」の一環として、GC含量の高いホタテガイを原料とした乾貝柱の製造試験や製品の色調、成分などの分析を行ってきました。

これまでの試験や分析で得られた、今年のGC蓄積量の推移や乾貝柱製造時の二番煮熟条件（煮熟液の濃度や煮熟時間）と製品色調の関係、生産地域や製造時期による製品成分の違いなどについては、9月6日に開催された「平成25年度 乾貝柱検品査定会」において、関係漁協役員や乾貝柱加工場の製造責任者、流通関係者の方々にご報告いたしました。

この他、加工利用部では現在、GC含量の高い乾貝柱製品の貯蔵試験を実施中です。貯蔵中の色調変化の特徴など結果がまとまり次第、関係者の皆様にお知らせいたしますので、「検品査定会」での報告内容と併せ、道産乾貝柱製品の品質向上や均一化、円滑な消費・流通などにご活用いただければ幸いです。