

8月下旬から全道各海域で順次始まった秋さけ定置網漁は9月末までに約6万トンが水揚げされ、オホーツク海域でも最盛期を迎えています。9月下旬でほぼ終漁したカラフトマスの漁獲量は5千トンを下回っています。カラフトマスは豊漁年と不漁年を交互に繰り返す特徴があり、過去20年間（H4～23年）の全道漁獲量は1万トン～2万8千トンで推移していましたが、昨年、今年と連続して過去20年間の最低漁獲量の半分以下となっています。

オホーツク海域でのカラフトマス漁獲量は、全道の60～80%（昨年、今年は90%以上）を占めています。オホーツク管内ではこれまで漁業、水産加工業を始め、総合振興局、市、町など多くの関係者がカラフトマスのブランド化とその普及に取り組み、そのブランド名である「オホーツクサーモン」は広く定着してきています。

このブランド化の取り組みとして、網走水試加工利用部ではカラフトマスの漁期中の成分調査から、8月上旬までは秋サケの銀毛に匹敵する脂質量があり、身色は漁期を通して鮮やかな赤色を維持していることなど、品質的な優位性を明らかにしてきました。また、道産食品独自認証制度（きらりっぷ）の認証基準（対象品目：熟成塩蔵からふとます）に合致する「オホーツクサーモン山漬け製造マニュアル」の作成を行ってきました。

昨年からのカラフトマスの水揚げ不振に対しては資源の回復・安定に向けた取り組みが不可欠ですが、一方で、このような漁獲状況においても地域の特色ある資源である「オホーツクサーモン」の付加価値を向上させ、そのブランドを守り育てていく取り組みが重要と考えています。

カラフトマスの付加価値を向上させる方法の一つに「脱血処理」があります。道総研では釧路水試が中心となって「脱血処理による道産サケの高品質化と安定供給システムの開発（添付ファイル）」を行い、その中でサケの潜在的な優れた品質が脱血処理によって引き出せることを確かめています。具体的には漁獲時の脱血処理により、サケの身色が明るくなることや加工品では水産物の生臭みの原因であるトリメチルアミン量が減少することを明らかにしています。また、これらの品質的な優位性は一般の人が刺身やトバ、フレークを食した場合にも容易に判別できることを確かめています。この他、筋子は赤く明るい色調となり、通常使用されている添加物（発色剤）を低減でき、冷凍貯蔵中の脂質酸化も大幅に抑制されることを明らかにしています。水産試験場ではこれらの研究成果を基に各種パンフレットを作成しているほか、研究を担当した当該加工利用部長の論文が今月下旬発行の技術論文誌「水産技術」に掲載される予定です。

網走水試加工利用部ではこれらの資料を活用して「漁獲物の脱血処理による付加価値向上」の普及や技術指導などを行っておりますので、是非、お気軽にご相談頂ければ幸いです。