

10月に入り、オホーツク沿岸の秋サケ定置網漁では漁期後半の水揚げが続いています。9月末までの水揚げ量は漁期前の予測とは裏腹に、オホーツク中部（雄武～常呂）では昨年同期を若干上回っているのに対して、同東部（網走～ウトロ）では昨年同期の約70%となっており、漁期後半の来遊増が待たれます。一方、同東部地区の網走漁協では今月6日から対EU輸出の衛生管理基準に基づく秋サケの出荷が開始され、平成7年に「対EU輸出水産食品の取扱要領」が施行されてから初めて道産秋サケのEUへの直接輸出が可能となりました。今後、「食の安全・安心」を付加価値の1つとして、EUのみならず、国内・外への販路・消費拡大が期待されます。

▼さて、道内最大のシジミ（ヤマトシジミ）生産地である網走湖ではシジミ漁（漁期5～10月）が終盤を迎えています。シジミは縄文時代の遺跡からも貝殻が発掘されており、古くから日本のほぼ全域で漁獲され、食用とされてきました。また、各地で健康にまつわる様々な言い伝えがあり、特に『旬』とされる夏場のヤマトシジミは「土用の蜆（しじみ）は腹の薬」とも言われて夏バテに役立つとされています。一般に魚介類の『旬』は、身に栄養成分をしっかりと蓄え、食材として最も美味しい時期を指します。この『旬』は、産卵期などとも関連することから、同じ魚種でも生息地域や系群などによって時期が異なる場合がありますが、網走湖でのシジミの漁場や漁獲時期と品質（可食部歩留まりや成分など）との関係に関しては、これまで知見がありませんでした。

▼網走水試では網走湖産シジミの品質向上とブランド化を支援するため、昨年度から「ヤマトシジミの品質向上試験」を実施し、この中で網走湖でのヤマトシジミの可食部歩留まりや成分の季節的な変化を調査しています。昨年の調査結果では、可食部歩留まりは6、7月に高くなり、7月には貝類の旨みに関与する遊離アミノ酸やコハク酸の量も最大となりました。また、二日酔いや運動後のだるさの軽減、免疫力向上の効果が動物実験などの結果から期待されるオルニチン（遊離アミノ酸の一種）も7月には他の時期に比べ、3～4倍に増加するというデータが得られました。単年度の結果ですが、網走湖産シジミについても夏場が『旬』と言えそうです（詳細は次のURLをご参照下さい）。

<http://www.fishexp.hro.or.jp/cont/marine/o7u1kr000000g149-att/771.pdf.pdf>）。

▼網走湖のシジミ漁獲量は、全国の漁獲量が漁場環境の悪化などにより急激に減少（1980年：41,491t→2012年：7,839t）する中、ここ20年以上600～800tで推移しています。今後、網走湖産シジミは、国産シジミとしての価値がより高まるものと思われますが、シジミの品質は水揚げ後の砂出しや冷凍などの処理条件によっても変化することが知られています。現在、網走水試では漁場や漁獲時期に加え、水揚げ後の処理による品質変化などの調査を進めています。得られた結果は随時、関係機関に提供することにしておりますので、網走湖産シジミの高品質化やブランド化、また、「漁獲物の付加価値」を視点としたシジミの漁場や資源の有効利用に活用して頂ければ幸いです。