

札幌管区気象台の「北海道地方海水情報第11号(1/28発表)」によると、今年のオホーツク海の海水面積は平年より小さいものの、年明けから北よりの風が続いたため海水の南下は平年より早く、網走では1月12日(平年比-9日)に流水初日、1月19日(同-14日)に流水接岸初日となりました。また、今後も引き続き、海水面積は平年より小さく推移しますが、南下は早く、接岸する範囲が広がる予想となっています。

▼さて昨年11月末に、稚内水試から「平成26年 ロウソクホッケ分布量調査結果速報(2)」が発表されています。北海道周辺で漁獲されるホッケは3つの系群に分けられますが、いずれも近年漁獲量が急激に減少し、資源状態は「低水準」となっています。そのためオホーツク沿岸で漁獲対象となる道北系群(北部日本海～オホーツク海系群)については、平成24年秋から操業日数や漁獲量などを3割削減する資源管理措置が実施されています。稚内水試の調査は、道北系群の資源豊度を早期に評価することを目的に毎年実施していますが、今回の調査結果では、平成26年生まれのホッケの豊度は低～中水準と考えられ、早期の資源回復は厳しい状況です(詳細は稚内水試HPをご覧ください。)

▼悪化したホッケ資源を持続的に利用するには、漁獲の抑制による資源回復と併せて、限られた漁獲物の価値を向上させ漁業経営の維持・安定を図ることも重要です。水産研究本部では平成22年度から道総研の他の機関と共同で「道産ホッケの美味しさ・食べやすさを活かす食品開発」を進めてきました(概要は添付ファイルをご参照下さい)。消費者が魚を敬遠する要因の1つに「臭い」が挙げられますが、これまでにホッケの「臭い」成分が「皮」と「血合い肉」に多く含まれることを明らかにし、この「皮」と「血合い肉」を同時に除去する装置を開発しました。この装置により皮と血合い肉を除去したホッケフィレのフライは、若い消費者や学校給食を食べた児童から好評価を得ています。

▼網走水試加工利用部はこの取組の中で、ホッケ一夜干しの脂質含量に着目した品質安定化に関する調査・研究を担当しています。オホーツク沿岸で漁獲された生鮮ホッケ286尾を測定したところ、脂質含量はほぼ0%から約20%まで、個体によって極めて大きな差があり、漁獲時期や外観(大きさ・太り具合など)から脂質含量を推定することは困難でした。一方、ホッケに近赤外線を照射し、その反射から推定する方法(近赤外分光法)では、生鮮で±1.1%、一夜干しでは±2.1%程度の誤差で、瞬時(2秒程度)に脂質含量の推定が可能でした。

▼網走水試が実施したホッケ一夜干しに関するアンケート調査では、加工業者や消費者が原料選別や商品選択で最も重視するのは「脂の乗り」となっています。また、脂質含量3%と9%の差は一般の消費者でも十分識別できることもわかり、脂質含量による一夜干し製品の選別は、消費者に対する有効な品質保証の1つになる可能性が示されました。水産試験場では、今後、これらの情報や加工製品の差別化技術を広く提供・普及し、道産ホッケの価値向上の取組を支援することとしています。