

# 水産広場オホーツク新年号

網走沖の日の出

219号 2007. 1. 4

## 【新年を迎えて】

明けましておめでとうございます  
昨年は8月の大雨や10月の低気圧による被害にもかかわらず、網走管内の漁業生産額は510億円を超え、過去最高額を記録する見込みとのことで、漁業関係者の皆様のご努力には心より敬意を表したいと思います。水産試験場としても試験研究を通じて管内の漁業生産の安定化に少しでも貢献して参りたいと考えておりますのでよろしくお願いいたします。



しかしながら、オホーツク海のホタテガイ漁業は、平成16年の時化による影響から脱却できそうどころまで来て、昨秋の低気圧による被害が発生し、各漁組では漁場状況の確認に追われてきたことと思います。ホタテガイ漁業に関する全道の研究拠点である網走水産試験場としても漁場調査や今後の対策のためのお手伝いができたと考えております。とくに、昨年作成した「ホタテガイ地まき漁場におけるモニタリングマニュアル」は、漁場の実態にあった生産計画を立てるための調査指針ですが、今回の漁場状況の確認にも活用できると思います。関係漁組の皆様には、データ解析のためのCDを添付してこのマニュアルを配布しておりますが、網走水試のホームページ

(<http://www.fishexp.pref.hokkaido.jp/exp/abashiri/index.htm>)でも公開しておりますので是非閲覧してみてください。

網走水産試験場ではホタテガイに関する試験研究として、成長不良現象を監視し、その要因を解明する「ホタテガイ成長モニタリング調査」、足糸部異常の発生原因究明、健苗性評価などを行う「ホタテガイの足糸部異常に関する研究」、貝毒原因プランクトンのモニタリングを行う「赤潮・貝毒監視事業」、ホタテガイ貝殻を用いた漁場造成のための「貝殻を活用した増養殖場造成実証調査事業」、ホタテガイEU輸出のための「ホタテガイ衛生管理高度化推進事業」、ホタテガイの遺伝特性を解明する「北海道及びサハリンに分布するホタテガイの遺伝的多様性評価に関する研究」、貝柱製品の品質評価と品質保持技術を開発する「道産ホタテガイの高付加価値化のための品質評価システム及び品質保持技術の開発」、外套膜からコラーゲンを含むサプリメント素材を開発する「超微細化技術(ナノテクノロジー)によるマリンサプリメント素材の開発」などの多くの研究課題や各種モニタリング及び成分分析に取り組んでおります。これらの試験研究を行うにあたってご協力、ご支援をいただいている関係漁組、関係機関の皆様には、心より感謝を申し上げますとともに、今後ともご協力をお願いいたします。これらの試験研究の成果は、ホタテガイ漁業の安定と発展のために生かしていきたいと思っております。

また、今年は網走水産試験場と網走管内漁組の担当者との連携協力、情報交換を図るため、「ホタテガイ連絡会議」を発足させることといたしました。管内のホタテガイ担当者が集い、ホタテガイ漁業や試験研究に関する情報交換をする場としていきたいと思っております。

今年も、ホタテガイ漁業の安定化、オホーツク海の資源管理と増養殖、水産物の高度利用、安全供給に関する試験研究を進めていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

本年が、管内の水産業にとって良い年となりますよう心よりご祈念申し上げて年頭の挨拶といたします。

( 場長 高丸禮好 )

## 【第22回北方圏国際シンポジウム 公開講座(高丸場長講演)について】

来る2月18日(日)から、「第22回北方圏国際シンポジウム」が紋別市において開催されます。このなかで開催される公開講座において、当水試高丸場長他の講演が予定されておりますので、多くの方のご来場をお待ちしております。

日時及び場所 平成19年2月20日(火)10時から 紋別市文化会館1階ホールにて  
内容 第1部 明日の栽培漁業を考える

第2部 オホーツク海域のホタテガイに関する研究報告検討会

講演者 網走水産試験場長高丸禮好他

テーマ (高丸場長)「これからのオホーツク海域における栽培漁業について」

北方圏シンポジウムは、「流水と氷海」に関わりを持つ全ての分野の研究発表や情報交換とオホーツク海域の産業・経済の発展および国際色豊かで個性的な生活・文化を創造することを目的に昭和61年から毎年、紋別市で開催されているものです。今年開催は、2月18日(日)から2月23日(金)までの間、紋別市市民会館及び文化会館で行われる予定です。シンポジウムの詳細については、事務局(紋別市役所産業部水産課:電話0158-24-2111(内線259))宛、ご確認ください。

## 【カラフトマス(オホーツクサーモン)山漬けについて】

近年、全道各地で秋サケを利用した「山漬け」が製品化され、それまでサケの加工品の主流であった「新巻」をしのぎ、道内のみならず全国各地の消費者の間で好評を博しております。

平成17年度から当水試加工利用部の指導のもとに、網走第一水産加工業協同組合では、道内でも珍しい「カラフトマス」(ブランド名:オホーツクサーモン)を利用した山漬けの製品化を目指しています。

昨年12月16日には、網走市内のスーパーにおいて、同じカラフトマスを利用した「新巻」と「山漬け」を、来店された方々に試食していただき、アンケートにご協力をいただきました。また、今後、市内のホテル・旅館の関係者にも試食していただく予定です。これらの結果を基に製品の完成を目指し、当水試にあっても引き続き技術指導を行ってまいります。



### (サケの加工品(塩蔵品)あれこれ)

サケの塩蔵品は、「新巻」、「山漬け」、「塩引き」、「寒風干し」など様々な呼び名がありますが明確な違いはありません。一般に内臓とエラを除いて塩をまぶし処理したものを箱に入れて凍結したものを「新巻」又は「箱切り」、処理したサケに大量の塩を施し、山のように積んで熟成させたものを「山漬け」、その「山漬け」から水晒しにより塩を抜き、風乾したものを「寒風干し」又は「塩引き」などと称されています。

### (サケ(秋サケ)とマス(カラフトマス)について)

普通に「秋サケ」と言われているサケは、「シロザケ」を指します。サケは、他にも何種類かありますが北海道で漁獲されるサケの殆どは、シロザケです。一方、カラフトマスは道内での漁獲量の大半を網走支庁管内で占めており、特産的資源と言えます。雄のカラフトマスは、河川への遡上時期になると背中が盛り上がり「セツパリマス」とも呼ばれます。



シロザケ雄(沿岸回帰魚)



カラフトマス雄(沿岸回帰魚)



カラフトマス雄(河川遡上魚)

<<マリンネット北海道ホームページ <http://www.fishexp.pref.hokkaido.jp> >>

網走水産試験場 網走市鱒浦1丁目1番1号 TEL:0152-43-4591

FAX:0152-43-4593

調査研究部直通 TEL:0152-43-4592

TEL:0152-43-2796

加工利用部 紋別市港町7丁目8番5号 TEL:0158-23-3266

FAX:0158-23-3352