



### 【乾ほたて貝柱製造に関する技術研修会を開催しました】

加工利用部主催による「乾ほたて貝柱製造に関する技術研修会」を開催しました。4月10日に宗谷支庁管内猿払(さるふつ)村漁協を皮切りに、北見市常呂、湧別町、紋別市の各漁協、水産加工場を対象に計4回開催しました。乾ほたて貝柱製品の一大生産地であるオホーツク地域では、20力以上ある加工場で4月から11月頃に生産を行っていますが最近、乾ほたて貝柱製品の品質に対する市場からの評価がきびしくなっており、今回開催した研修会は如何に高品質の製品を製造することが出来るか各地域からの指導要望があり開催したものです。研修会の結果概要については、当水試ホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。



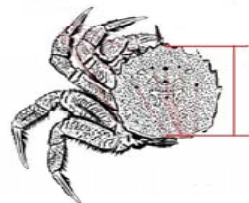
(加工利用部)

### 【網走支庁管内ケガニ資源調査を実施しました】

去る6月19日から約2週間をかけ、網走支庁管内沖合でケガニ資源調査を実施しました。この調査は、毎年、実施しているもので次年度のケガニ漁の漁獲許容量を算定するのに、極めて重要な調査となっております。

調査は、前日に仕掛けたかごに入ったケガニの雌雄別に選別し、雄ガニにあつては堅ガニ(甲羅が堅いもの)と軟甲ガニ(脱皮直後のものから、やや甲羅が堅くなったもの)に分け、甲長を計測しました。雌ガニにあつては、雄ガニと同様に甲羅の硬度を計測するとともに、卵殻、交尾栓、抱卵・発眼の有無を確認しました。この他、混獲されたタラバガニとアブラガニについても、雌雄の別と甲幅(ケガニと違いタラバガニ等は、甲幅で大きさを計測します。)を測定しました。

調査の実施に当たり関係漁業協同組合担当者並びに漁業者の方々のご協力に対し、この場をお借りしまして感謝申し上げます。



ケガニの甲長の測り方

(調査研究部)

### 【網走水産試験場ホームページを更新しました】

当水産試験場のホームページを更新しました。更新内容は以下のとおりです。

- 「最近の試験研究を振り返って」(トピックスページの追加)  
当水試が行っている各種の試験研究等について、最新の情報をお知らせします。今回は、前述の「乾ほたて貝柱に関する技術研修会」の内容について、記載しております。
- 「水産加工情報」(水産加工・利用の研究ページの追加)  
水産加工に関する身近な話題をお知らせします。

網走水産試験場ホームページアドレス:

<http://www.fishexp.pref.hokkaido.jp/exp/abashiri/index.htm>



(企画総務部)

### 【オオカミウオの食味調査(うまい?まずい?)を行いました】

オオカミウオは、オホーツク海の特産品?ですがあまり市場で流通していないため、その食味は知られていません。

今回、場内で食味調査を行いましたので、結果をお知らせします。

オオカミウオは、日本では主に北海道オホーツク海に生息している魚ですが漁獲量が少ないせいか殆ど、食用にされていません。写真では解りにくいのですがするどい牙が並んでおり正直に言ってあまり食欲がそそられる魚とは言い難い魚ですが漁業者の方に聞くと「フライ」にすると美味だそうです。

平成10年度に紋別支場(現加工利用部)において、成分調査が行われ、その結果、低タンパク質、高水分にもかかわらず肉質がしっかりしており歯ごたえも十分だったと当該年度の事業報告書に記載されていましたが残念ながら味に対する評価の記述はありませんでした。

今回、網走沖で採れた全長1メートル程度のオオカミウオが手に入りましたので、場内有志により、食味調査を行いました。

(結果)

調理方法としては、「塩焼き」と「刺身」を選択しました。身が意外と柔らかく塩焼きにしたところ、焼き上げの途中で身がくずれてしまいましたが味は以外と淡泊で味付けの仕方によっては、かなりいけると好評でした。一方、刺身ですが写真にあるとおりグロテスクな外観とは裏腹にきれいな白身でくせもなく、食べやすかったのですが新鮮だったせいかやや食感が堅かったと感想を述べた職員もいました。結果として、まずかったとの感想はなく、反対に以外と美味しい魚であるとの意見が多数であり、調理方法(味付け)を工夫すればかなりいける魚であると思います。

(企画総務部)



<<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