#### 釧路水試だより

84



庶路川を遡上するシシャモの群れ

- ○2001年春季の道東沿岸の低水温について
- ○道東産乾燥ナガコンブの品質実態調査(プラザ事業から)
- ○秋刀魚の脂を量る

平成14年1月

北海道立釧路水産試験場

今年の春季水温

今年は流氷の流出が早く、札幌管区気象台

く水温の低い状態が続いていました。

けた沿岸部は一℃以下の水温で

影響もあり、

四月・六月共に親潮の勢力が強

二番目に早い流氷初日だったそうです。その の海氷概報によれば、釧路では観測開始以来

# 道東沿岸の低水温について 年春季の

資源管理部 佐 騰

充

年も日本海では、豊漁が続いています。しか 太平洋も前年を上回る漁獲がありました。今 昨年のスルメイカは、羅臼沖の豊漁、道東 は、

はじめに

明するとともに、スルメイカの来遊と水温の あります。そこで、今年の低水温について説 その原因の一つとして、道東沿岸の低水温が 関係について検討したいと思います。 の調査結果も今年は良くありませんでした。 六月に行っている、釧路水試調査船北辰丸 に対照的です。

なってきたところです。昨年がよかっただけ

し道東では八月に入ってやっと漁が上向きに

ドレスは、 境部がとりまとめ、海沢速報と ネットにも掲載しています。ア して発行しています(インター 結果と共に、道中央水試海洋環 他の水試調査船の海洋観測

われ、 exp/central/kaiyou/index.htm)° らの偏差値(℃)が広がっていま 見ると、四月の五〇m層では道 http://www.fishexp.pref.hokkaido.jp/ m層では厚岸から根室海峡にか した (図2)。同じく六月の五○ 東沿岸部は○℃以下の水温かあ ています。海沢速報の水温図を 六月の海況は、広く親潮におお 況速報によると、道東の四月と 水温は全般に低めとなっ

> 2)。以上のことから、今年の春季の水温は、 平均と今年の水温の差~マイナスになれば今 年~平成一一年)からの水温偏差(℃) 〈累年 親潮の勢力が強く、 全域でマイナスになっていました(表1,表 年の水温は低い~〉も、四月・六月共にほぼ 覆われていました (図3)。 累年平均 (平成元 ことがわかります。 水温が低い状態にあった

洋観測を行っています(図1)。その調査結果 釧路水試調査船北辰丸は二か月に一度、 海

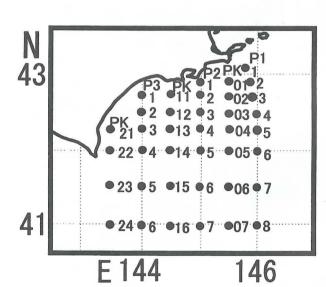


図 1 北辰丸海洋観測調査点

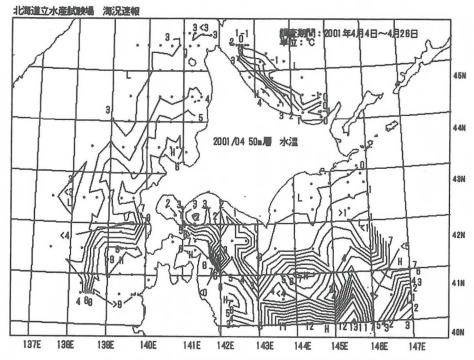


図2 2001年4月の50m層水温図(海況速報平成13年度第1号より)

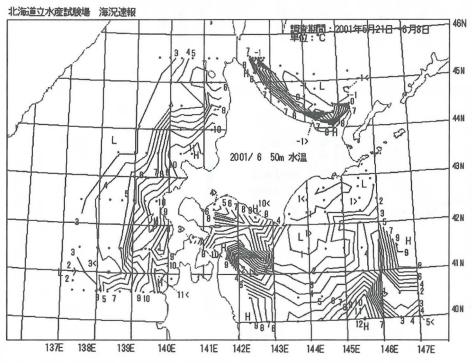


図3 2001年6月の50m層水温図(海況速報平成13年度第2号より)

#### 釧路水試だより 第84号 (2002.1)

表 1 2001年4月の累年平均

〈平成元年(1989)~平成11年(2000)〉からの水温偏差(℃)

白糠沖	P31	P32	P33	P34	P35	P36
Om	0.0	0.3	0.5	-0. 2	-1.6	6. 7
50m	<b>-0</b> . 5	-1.9	-1.8	-1.2	-2.5	4.4
100m		-2.0	-1.4	-1.8	-2.3	2.7
200m		-1.4	-0.8	-1.6	-1.9	2. 1

厚岸沖	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27
Om	0.4	0.1	-1.4	-1.2	-2. 2	-1.5	-2.4
50m	-0.9	-1.5	-1.8	-1.7	-1.8	-0.4	-1.1
100m		-2.0	-2.0	-2.1	-2.2	0.3	-1.5
200m			-1.7	-1.5	-1.9	-0.6	-2.2

根室半島沖	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Om	-0. 2	-1.1	-1.5	-1.8	-1.6	-3.4	-2.5	2.4
50m	-0.9	-1.0	-1.7	-2.1	-1.8	-3.7	-5.1	2. 1
100m		-1.3	-0.3	-2.3	-1.9	-2.2	-4.4	1.3
200m		-0.8	-0.2	-1.3	-0. 9	-1.5	-2.9	-0.2

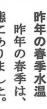
表2 2001年6月の累年平均

〈平成元年(1989)~平成11年(2000)〉からの水温偏差(℃)

白糠沖	P31	P32	P33	P34	P35	P36
Om	-0.6	-1.3	0.1	-0.3	-0.1	2.4
50m	-0. 5	-1.3	-1.3	-2.1	<b>-3</b> . <b>0</b>	-3.2
100m		-1.3	-1.2	-1.6	-2.6	-2. 1
200m		-1.1	-1.0	-1.1	-1.6	0.0

厚岸沖	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27
Om	-0.4	-0.3	0. 5	-2.3	2. 3	-1.7	-1.2
50m	-1.1	-1.1	-1.6	-1.1	0.7	-2.5	-2.5
100m		-1.3	-1.3	-0.9	0.9	-2. 1	-2.2
200m			-1.1	-0.9	-0.7	-1.4	-1.4

根室半島沖	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Om	-0.9	-2.2	-0.8	-1.0	2. 1	2.3	0.7	-1.0
50m	-0.6	-1.8	-1.6	-2.0	-0.7	0.4	-1.8	-3.8
100m		-1.0	-1.6	-2.1	1.1	1.1	-0.9	-3.5
200m		-0.4	-0.8	-0.6	-0.9	-0.6	-1.6	-2.8



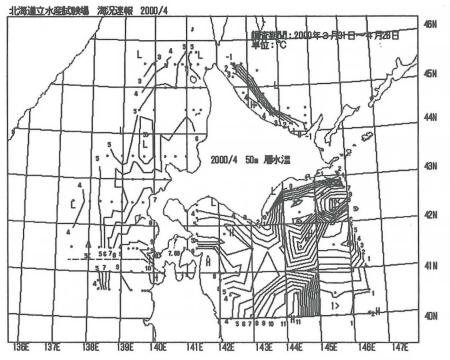
が根室半島沖(暖水塊の中心部は、 態にありました。 その原因の一つは、

今年とは逆に水温が高い状 北緯四二 暖水塊

へ延びていました、 あ まり動 かなかったことにあります。 (図 4、 図5)。昨年の累年

度東経一四六度付近) 暖かい水が南西から北東 にあり、 その位置 暖水塊 から

平均 態であったことがわかります 差 昨年の春季水温は非常に高く、  $\widehat{\mathbb{C}}$ (平成元年~平成一〇年) も四月・六月共に、 マイナスになっ (表3、 からの水温偏 逆に今年の 4,



2000年4月の50m層水温図(海況速報平成12年度第1号より) 図 4

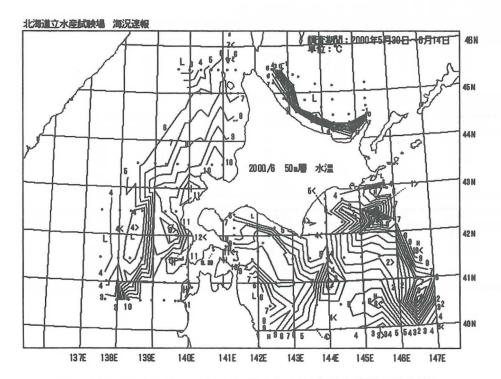


図4 2000年6月の50m層水温図(海況速報平成12年度第2号より)

スル

メイカ調査船調査

が道東の沿岸にありそ年によっては、暖水塊水と呼びます)。 九五に の と逆に黒潮系の暖水が 親潮が南に流れ、それ ≜が変わります。▽上暖水ケ 九〇 影響によって、 六月の道東太平洋は、 六年から二〇〇 m 辰 深水温図を、 の調査結果と の流れる位 図 親潮

到路水試調査船北辰 対の北上期調査をおこ カの北上期調査をおこ なっています。スルメイ イカの漁況予報に向け た調査として行われて います。この調査結果 によって、道東の漁期 当初の獲れ具合がわか ります。

表3 2000年4月の累年平均

〈平成元年(1989)~平成10年(1999)〉からの水温偏差(℃)

白糠沖	P31	P32	P33	P34	P35	P36
Om	1.3	3. 7	5. 4	5. 1	3. 9	2. 3
50m	-0.4	4.9	5.8	5.4	4. 2	2.3
100m		4.7	3.8	4.8	2. 6	3.0
200m		1.5	2. 5	3.7	3. 2	1.4

厚岸	沖	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27
***************************************	Om	0. 9	1.8	6. 9	3. 5	9. 2	2. 8	-1.1
5	Om	-0.3	2.8	4.8	3.4	8. 3	2.8	-1.7
10	Om		2. 1	4. 1	2. 6	4. 1	2.6	0.0
20	)Om			2. 2	2. 0	0. 4	3. 5	-1.2

根室半島沖	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Om	0.0	-0.3	4.4	7. 0	1.9	3.8	2.6	-1.3
50m	1.4	-1.2	4.9	7.4	1.3	3.4	2.5	-0.9
100m		-1.0	1.4	5. 2	2. 5	3. 9	2.8	0.6
200m		-0.5	-0.8	2. 3	1.6	4. 2	3.8	-0. 7

表4 2000年6月の累年平均

〈平成元年(1989)~平成10年(1999)〉からの水温偏差(℃)

白糠沖	P31	P32	P33	P34	P35	P36
Om	1.3	2. 1	2. 1	1. 2	1.4	0.8
50m	3.0	2.6	1.6	2. 1	1.5	-4.7
100m		2.4	1.1	1.1	1.7	-1.3
200m		-0.1	1.1	0. 7	0. 5	-1.1

厚岸沖	P21	P22	P23	P24	P25	P26	P27
Om	-1.2	2. 0	4. 2	3. 3	4. 8	0. 1	1. 2
50m	2. 2	1.9	1.3	-1.6	2.6	-2.8	-2.3
100m		3.6	3. 2	-1.0	3. 3	-2.3	-1.9
200m			0.7	0.4	1.3	-0.2	0.3

根室半島沖	P11	P12	P13	P14	P15	P16	P17	P18
Om	0.4	4.7	3. 2	5. 4	5. 5	5. 4	2.3	0.1
50m	-0.1	2. 5	3.8	3.9	5.0	3.0	-2.2	-5.6
100m		2. 6	4.5	3.9	4.7	1.6	-1.3	-4.2
200m		1.1	1.9	3. 2	2. 9	1.1	-0.1	-2.3

目

「境にはスルメイカの

これ

は寒流と暖流

0

潮

沿い

年まで示しました。

口

海洋観測

連式自動イカ釣機一

ルメイカの尾数)

それは同じ事です。この に与える影響は大きく、 化がスルメイカの漁況 メイカ以外の魚種でも このように水温 マやサケなどスル 0 変

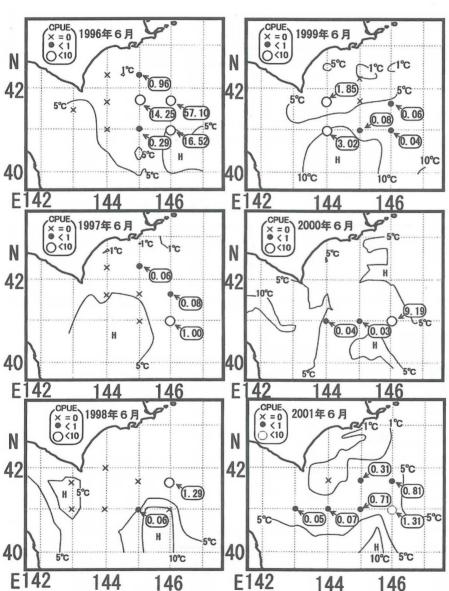
考えられます。

カの漁況を悪くし

たと

ことが、七月のスルメイ カの北上も遅くなっ 上が妨げられ、スルメイ の分布が広く、 北上します。 メイカもそれにつれ 北に行きますから、 カも多く分布します。北 深でも一℃以下の いけばいくほど、潮目も 上暖水や暖水塊が北に 今年の六月は、五〇 が多いため、スルメイ 、暖水の北 、スル 海 水 m

か暖水塊の縁にあることがわかります。 が高い調査点は、 台で一 その結果、 時間に漁獲したス C P U 北上暖水 Ĕ 1°C (1°C 0.06 0.08 星 を ため各水産試験場では二か月に 調査を行っています。 情報を使って毎日表面水温を調べるなど、 おこない、 0.04 10°C 10°C また中央水試海洋環境部では衛 146 5°C



北辰丸スルメイカ調査結果と 50 m層水温図 図6

# 東産乾燥ナガコンブの品質実態調査

釧路水試加工部 飯田 訓之

コンブの品質と化学成分

てアル わかります。 二つを足すと全体の九割ぐらいになることが 析出する白粉の主成分です。 方のマンニトールは乾燥したコンブの表面に 比)は採取時期に限らずほぼ一定です。もう一 える役目をしており、全体に対する割合(成分 く含まれます。 ンブには炭水化物と灰分が圧倒的多く、 コンブの仲間には炭水化物の構成成分とし の分析例を示しました。この図からナガコ 【1に乾燥ナガコンブの成分(無水物換筒 ギン酸とマンニトールという成分が多 アルギン酸はコンブの体を支 マンニトールは、 この

ミン酸が有名です。この成分を測定すると、

なるというこれらの結果は理解できます。

また、コンブといえばうま味成分のグルタ

ると実入りが良いほど等級が高くなることか密接な関係があると考えられ、検査規格によ

マンニトール含量が多いほど等級が高く

のいずれも等級が高いほど多い傾向にありま 質の関係を調べ、 うち、大きく変動するのはマンニトールと灰 があります。このようにコンブの主要成分の す。 その含量は大きく変動します。また、灰分は 貯蔵性物質であり、採取時期や部位によって 蔵性物質であるマンニトール含量は実入りと した。灰分はその逆の傾向を示しました。 分であることから、これらの成分の割合と品 トールが多いときには灰分が少なく、 食品を焼いて灰化したあとの残量をいい ンニトールの含量は、浜中および昆布森産 ルが少ないと灰分が多いという負の相関 マンニトールと灰分の間には、 結果を図2に示しました。 マンニ マンニ

役)。
まン酸の量が多い傾向がみられます(図2下ミン酸の量が多い傾向がみられます(図2下平均値を比較すると、等級が高いほどグルターが値を比較すると、等級が高いほどグルターではありますが、各等級ごとの数値のバラツキはありますが、各等級ごとの

といえます。グルタミン酸についても多く含む傾向があるがルタミン酸についても多く含む傾向がある級が高いもの)はマンニトール含量が高く、これらの結果から、品質の良いもの(=等

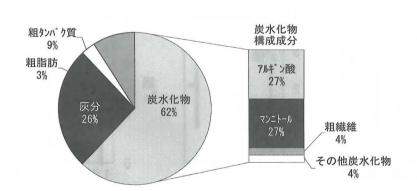


図 1 乾燥ナガコンブの成分 (無水物換算)

三つの値で表すことができます。 値は赤色、 すべての色を\*L値、 \* a值、 \*

色の強さと関係があるものと考えました。 品とされるので、これらの数値はコンブの

## 乾燥ナガコンブの色

\* L 要な要素であり、 いほど色の明度が高くなることを示し、 しました。 ています。この試験では、 ナガコンブの色調もまた品質を左右する重 \* 測色色差計という機器を用い、 a \* \*b値は黄色の強さをそれぞれ \* 上値というのはこの数字が b表色系で表す方法につい 黒色が強いほど良品とされ 色調を数値化する · b 値 数値を て検討 ~大き \* a

けたコンブの色を測定した結果、

図3に示し

に協力していただきました。

この等級別

が

高い

ほど、

値が小さくなる傾向がみられ

た。

先に述べたように、

黒色が強いほど良

黒 以

たように\*

Ĺ

\*

a

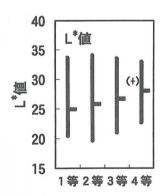
\*

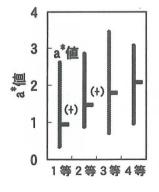
b値のいずれも等級

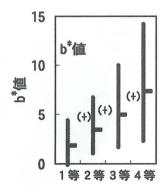
物検査協会釧路地区検査事務所の職員の方 級付けを行いました。 まず、 のみを基準として一 乾燥したナガコンブを、 等級付けは北海道水産 等級から四等級まで等 コ ンブの

50 浜中 昆布森 40 40 トンニトーブ(%) 30 30 20 20 10 10 0 0 4 4 1 45 2等 3等 4 35 2等 3等 60 60 浜中 昆布森 50 50 40 40 灰分(%) 30 30 20 20 10 10 0 0 2等 4 35 1等 2等 3等 4等 3 4 2.0 2.0 浜中 4.3% 昆布森 1.5 1.5 グルタミン酸(%) 1.0 1.0 0.5 0.5 0 0 2等 3等 4等 1等 4等 1等 2等 3等

等級と化学成分の関係 図 2 \*試料はいずれも1998年産、n=10







等級と測色値との関係 図3

- \*(+): 平均値を検定(危険率5%)した結果、隣り合う等級間で有意な差があったもの
- \* 1等:n=37、2等:n=56、3等:n=51、4等:n=32

いました。 級間で差があらわれた\*b値を基準として行 の色調調査は、 特に統計的にもすべての 天日と機械乾燥による乾燥品の色の

路町昆布森前浜で採取したナガコンプについ浜中町アゼチ岬前浜、同町散布前浜および釧この調査は一九九九年七月から九月にかけて、方がより黒っぽく仕上がるといわれています。違いを調査しました。一般的には機械乾燥の

表 1 乾燥別試験の乾燥条件

採取日		採取場所	乾燥方法	天 候	平均温度(℃)	平均湿度(%)	乾燥時間(h)
7月下旬	7月22日	浜中アゼチ	天日 機械	晴	40 43	25 24	4.5 4.3
	7月23日	昆布森	天日機械	晴	38 37	29 36	4.5 6.5
8月上旬	8月2日	浜中アゼチ	天日 機械	晴のち曇り	36 46	39 27	4.3 3.8
	8月2日	浜中散布	天日 機械	晴のち霧	31 41	53 25	4.5 3.5
9月上旬	9月3日	浜中アゼチ	天日機械	晴	34 40	31 29	6.0 5.0
	9月2日	昆布森	天日機械	晴一	29 47	44 19	6.0 7.0

で干し上がったコンブの表面を観察すると、 た。これは前述の機械乾燥が黒く仕上がると 行うと、七月の浜中アゼチと八月の散布を除 機械乾燥の方が数値が低く、 乾燥の\*b値の平均値を比べると、いずれも コンブ表面の光沢 ています。ただし、ここで注意が必要なのは、 いうことが数値上でも証明されたことを示し くすべてが統計的に差があることを示しま に示しました。この図から、天日乾燥と機械 らかに天日乾燥の方にツヤがあり、機械乾 延べ六回行いました。乾燥条件を表1に \* b値の平均値を比較した結果を図 (ツヤ)、の違いです。 平均値の検定を 現場

たいと思います。

質向上の一助となるように活用していただき

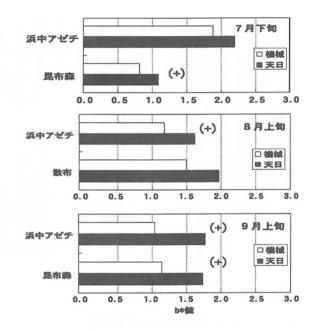


図4 乾燥方法による色調の違い (+):天日と機械乾燥で有意差のあるもの

黒色の強さとともにコン

ている傾向がありまし燥ではこの光沢が不足し

コンブ表面の光沢は

を す。ツヤの程度は現段階でます。ツヤの程度は現段階では数値で表すことがですべて\*b値などの値ですべて\*b値などの値でおられます。

こで得られた知見を、道東産ナガコンブの品があることが明らかとなりました。今後、この数値と品質(等級)との間には一定の関係ナガコンブの成分や色調り上の結果から、乾燥

普及指導所)と共同で行ったプラザ事業の結ちらに、北海道水産物検査協会釧路地区水産技術を含らに、北海道水産物検査協会釧路地区検査をらに、北海道水産物検査協会釧路地区検査を持続にこの場を借りてお礼申し上げ事務所の皆様にこの場を借りてお礼申し上げ事務所の皆様にこの場を借りてお礼申し上げ事業のおりを頂きました。

果をまとめたものです。

## 秋 刀魚の脂を量る

## 辻 宮崎亜希子

利用部

サンマの脂肪量(脂)については、加工業者

はじめに

肪量について紹介しました。 号) ではサンマの時期別、大きさ別、 あります。前回の釧路水試だより(第七十六 報道機関、消費者などから毎年、問い合わせが 部位別脂

変な作業となります。 を出荷する現場で、 いう薬品を使用します。このため、生鮮サンマ 抽出装置と危険物であるジエチルエーテルと 脂肪の定量(秋刀魚の脂を量る)には、 脂肪を定量することは大 脂肪

定できないのか検討してみました。 に測定可能な水分量からサンマの脂肪量が推 大きさ(体長)、体重などの生物測定値や簡単 そこで、直接、脂肪を定量するのではなく、

エセンターに提供していただいた計二百十九 までの毎週、 サンマは平成十一、十二年の八月から十月 釧路市漁業協同組合総合流通加

> 千を乗じる)を算出、剥皮背肉中央部の水分 肥満度(体重を体長の三乗で割り算した値に と脂肪を定量しました。 尾を試料としました。 体長、体重を測定後、

2 九倍した値を引き算すると、脂肪量が推定で があり (図5)、八九・四から水分量を一・一 重や肥満度とは正の相関がみられました(図 した (図1)。体長と脂肪量の相関は低く、体 十五㎝、体重は百四から二百二十三グラムで 試験に用いたサンマは体長が二十九から三 さらに、水分量と脂肪量には強い負の相関 3 4.

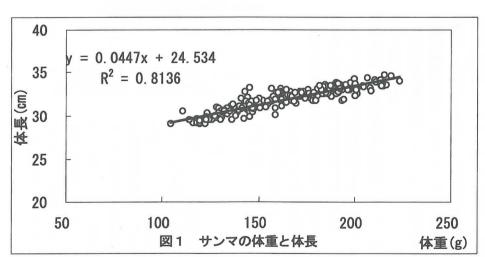
### おわりに

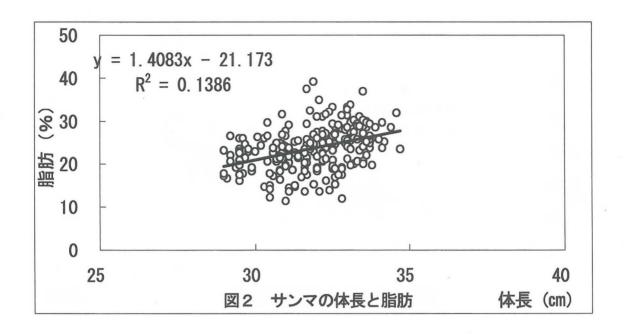
きることがわかりました。

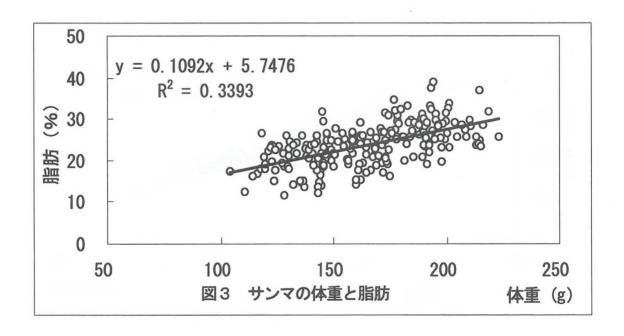
産、さらには地場で生産された安全で、美味 (栄養成分である脂肪量) を出荷しているの 消費者は水産物に対し、輸入品ではなく国 また、生産者が消費者にどのようなサンマ 栄養に富むものを望んでいます。

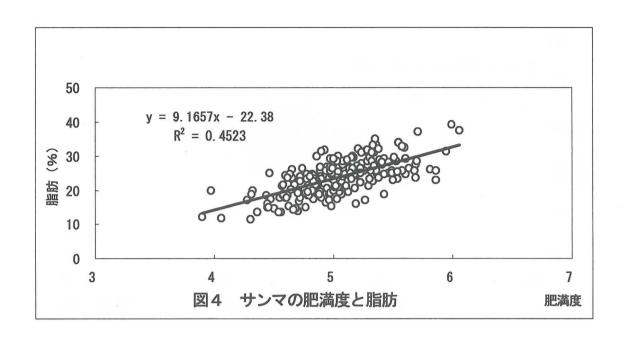
> がります。 マの消費拡大に向けてのピーアールへとつな か把握することは生産者の意識の向上とサン

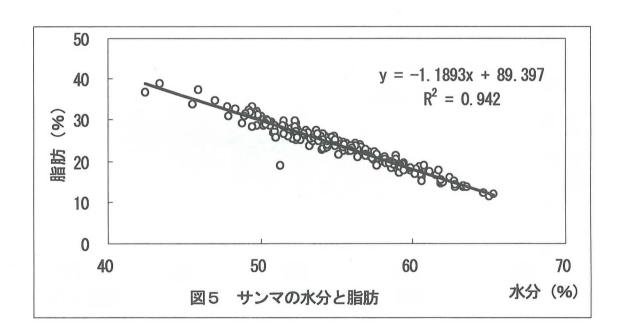
さて、今年のサンマの水分量は如何に。











#### 釧路水試だより 第84号

平成14年1月発行

編集委員―――名畑・佐藤・佐々木・武田・今村・太田

発行人——— 一達本文人

釧路市浜町2番6号 北海道立釧路水産試験場 電 話 0154-23-6221 FAX 0154-23-6225 発行所—

印刷所——釧路綜合印刷株式会社