

網走地方ではお盆を過ぎると突然秋になり、低温に関する注意報まで出され、先日まで連日流れていた熱中症に関するニュースが嘘のようです。

さて、前回お知らせしましたように水産研究本部の成果発表会が8月4日に札幌市で開催されました。水産研究本部内の各水試から合わせて16題の成果発表が行われ、266名の参加をいただきました。今回はその中から網走水試の発表した3題について、その概要をお知らせしたいと思います。発表要旨は水産研究本部のホームページに掲載しております。

▼はじめに調査研究部三好研究職員の「身近に潜む謎の生物ヒトデの生態を追う！」についてです。この研究は地まきホタテガイ漁場におけるヒトデのホタテガイへの食害と効果的な駆除に関するものです。平成27～29年度までの課題でまだ研究の途中です。網走水試で開発したけん引式の海底撮影装置により漁場内のホタテガイとヒトデの密度を推定する一方、超音波テレメトリーによりヒトデの行動を観測しました。また、飼育実験ではヒトデによるホタテガイの捕食量を算出しました。その結果、ヒトデは、ここではマヒトデとニッポンヒトデが対象ですが、春～夏に漁場内を大きく移動し、春の飼育水温下で放流1年貝に対する捕食量の多いことが分かりました。最終的には高精度な推定密度と両種の移動速度から遭遇確率を計算し、1個体当たりの捕食量を算出した上で、漁場全体における被害量を推定し、ヒトデ駆除の目標値を設定できればと考えています。

▼次に加工利用部宮崎主査の「光センサーでホッケの脂の乗りをみる！」です。これは近赤外光センサーを用いて、ホッケ一夜干しの脂の乗りを調べ、ホッケの品質保証や規格化、ブランド化への活用を図る研究です。脂の乗りの測定部位は予測誤差の少ない中央腹側とし、抽出法による脂質の実測値と近赤外光センサーでの測定値との関係から脂の乗りを非破壊で瞬時に識別する技術を開発しました。また、この技術は一夜干しだけでなく生鮮のホッケでも測定可能であることを確認しました。これらの技術は、今後漁獲量の多いサケや北海道でも漁獲が増加しているブリなどに応用が可能と考えています。

▼3題目は加工利用部清水研究職員の「黄金色に輝く乾貝柱の高品質化を目指して」です。これはホタテガイ乾貝柱製品の砕けや亀裂防止に関する研究で、製造工程の改善によりその発生を減少させることを目的とした研究です。漁獲水深が深い貝ほど、また煮熟工程においてタンパク質含量が低い時期の貝ほど、砕け発生率の高いことが分かりました。対策として煮熟工程後のむき身品温を下げることによって貝柱の強度が高くなり、亀裂や砕けの発生率を下げる可能性のあることが分かりました。

これらの発表に関して不明な点やご意見などがございましたら、お問い合わせください。今後とも地域に役立つ調査研究に努めていきたいと考えておりますので、ご協力をいただければと思います。（網走水試 上田）