

今回は、今年度のケガニ密度調査の結果速報（オホーツク総合振興局管内のみ）と、道総研水産研究本部成果発表会から、網走水試職員の発表内容について概略をご紹介します。なお、今年度の成果発表会は新型コロナウイルス感染拡大防止の観点から、会場での開催を中止し、水産研究本部のHPで研究成果の情報を公開※1しています（令和2年8月31日（月）～10月30日（金）まで）。

《令和2年（2020年）度 オホーツク総合振興局管内におけるケガニ密度調査の結果（速報）》

【調査の概要】 令和2年度のオホーツク総合振興局管内の密度調査は、6月15日～7月1日の期間に10隻の調査船により実施しました。調査は全68定点において、1定点につき調査かご（2寸目）50個を1日間設置してケガニを採集し、定点毎に漁獲尾数の計数、甲殻硬度の判定と甲長の測定を行いました。オホーツク海域のケガニでは資源量を直接推定できないため、資源量指数※2を用いて資源状態を把握しています。

【甲長7cm以上の雄（来年の漁獲対象資源）の資源量指数】 令和3年度漁期に漁獲対象となる甲長7cm以上雄の資源量指数は1,536であり、昨年の1,515に対して1.01倍と同等でした（図1）。このうち、次年度新たに漁獲対象となる加入群（甲長7cm台雄）の資源量指数は、平成26年から減少傾向が続いていましたが、今年は534と昨年（305）に対して1.75倍の増加となりました。

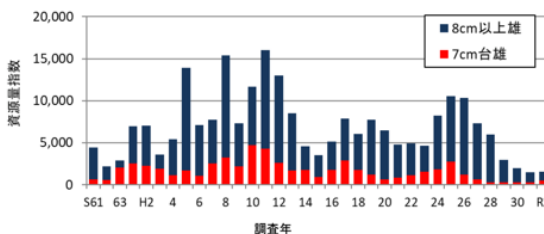


図1 殻長7cm以上の雄ケガニの資源量指数

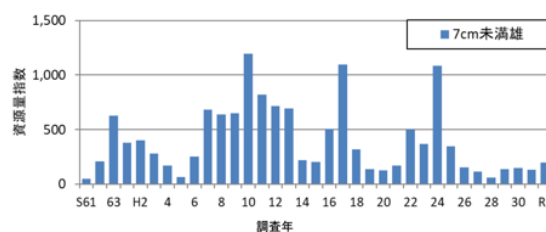


図2 殻長7cm未満の雄ケガニの資源量指数

【甲長7cm未満の雄（再来年以降に漁獲に加入する資源）の資源量指数】 令和3年度以降に漁獲対象となる甲長7cm未満雄の資源量指数は198であり、昨年の133に対して1.48倍に増加しました。これは近年で最も多かった平成24年と比べて18%の値でした（図2）。資源の早期回復は望めないものの、今後の動向が注目されます。海域別資源量指数や定点別漁獲尾数など詳しい情報はホームページ※3をご覧ください。

《カギは歯ごたえにあり！一生食用道産ニジマスのおいしさを測る》（網走水試・加工利用部 笹岡友季穂）

【背景と目的】 サーモンは人気が高い水産物ですが国内市場の大部分を海外産が占めています。国内各地でも「ご当地サーモン」の例に見られるようにサケ・マス類の養殖が増加しており、道産養殖ニジマスの刺身商材に対する関心が高まっています。そこで、道産養殖ニジマスの刺身商材としての特徴を把握し、海外産サーモンに対する強みを検討しました。

【研究の成果】 道産養殖ニジマス（全雌三倍体※4ニジマス）の刺身は、肉の硬さが変化するに伴って美味しさの要素が大きく変化する商材であることがわかりました。また、16人を対象に刺身を食してもらい、アンケートを分析したところ、海外産サーモンに対する強みは、“うま味”“特徴的な歯ごたえ”“鮮やかな色”であることがわかりました（図3）。

【成果の活用策】 水揚げ当日の肉の締まった状態で提供が可能な道産養殖ニジマスは、“歯ごたえ”ある刺身と“柔らかく味や風味”を味わえる刺身の2種類を調製することができ、消費者ニーズや料理のコンセプトに合わせた刺身商材を提供できるようになります。

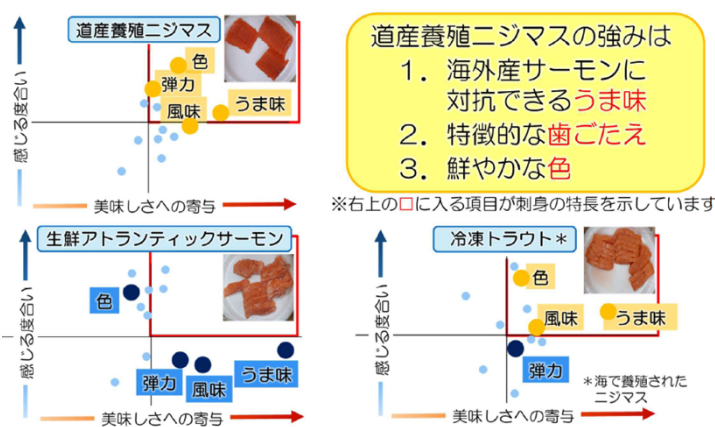


図3 官能評価による海外産サーモンとの比較

（網走水試 佐々木義隆）



※1： <http://www.hro.or.jp/list/fisheries/marine/work1/seika2020.html>

※2： 毎年同じ条件で行った調査データを解析し、経年的に比較することで資源水準や動向を相対的に把握できます。当海域でのケガニ資源量指数は、①毎年同時期に同一地点の密度調査から漁獲尾数と重量を把握する、②各定点の漁獲尾数と重量を調査面積で重み付けする、③各定点の値を合計して海域全体の資源量指数を得る、といった方法で算出します。

※3： http://www.hro.or.jp/list/fisheries/research/abashiri/section/zoushoku/att/kegani_sokuhou_200727.pdf

※4： 性転換させた雄の精子を凍精する全雌生産技術と染色体を倍加させる技術を組み合わせさせた成熟しない魚。成熟しないため、大型になり年間を通して肉質が良い事が利点です。