

網走水試の山本です。今回はオホーツク管内のブリの漁獲量とブリの削り節（ブリ節）の調査研究について、ご紹介します。

1. オホーツク管内のブリの漁獲量

右の写真は、網走漁協の定置網で水揚げしたブリで、中央水試（余市）の職員が網走水試で測定したものです。近年、道内のブリの漁獲量は増加しており、2019年の漁獲量は10,873トンで、振興局別では渡島管内が6,613トンと全体の約6割を占め、オホーツク管内は263トンとなっています。

2019年までの10年間をみると（右図）、オホーツク管内の漁獲量は500トンを超えた年もあり、今年も定置網（特に沖側）で多く漁獲されると聞いています。

地元では「魚価が安い」、「漁獲が多い日と少ない日の変動が大きい」、「なじみがなく、美味しいとは思わない」などの話もありますが、鮮度保持に留意して流通にのせ、少しでも漁業経営の安定につなげたいものです。

〔10月に網走で漁獲されたブリ〕



〔オホーツク管内のブリの漁獲量〕



2. ブリの削り節（ブリ節）の調査研究

網走水試と食品加工研究センターでは、北海道で漁獲される天然ブリが養殖物と比べて脂が少ないことに着目して「ブリ節」を開発しました。

また、削り節には粗脂肪量が少ない8月までの背肉が適すること（ほかの部位は油漬けやフレークに向く）、道産ブリはうま味成分（イノシン酸）を十分に含むこと、漁獲後のブリは低温保管して速やかに加工または冷凍処理し、鮮度低下を防ぐのが重要であることが分かっています（水産研究本部HP「試験研究は今 No.940」）。

現在、網走水試では、新たに導入した「ガスクロマトグラフ質量分析計」を使い、ブリ節の特徴（カツオ節やサケ節との違い）を明らかにすることに取り組んでいるところです。

（網走水試 山本 和人）

〔開発したブリ節〕



〔ガスクロマトグラフ質量分析計〕

