

- 今回は、現場が今年度取り組んだ調査研究の主な成果やオホーツク管内水産業のトピックス的な内容も盛り込んで、ご紹介します。

## [調査研究部]

## ◇資源管理関係

- スケトウタラ、マダラ、ホッケ、ニシン、マガレイ、キチジ、サンマなどの重要な漁業生物の生態や資源状況の把握など資源管理に必要なデータを収集したところ、2022年度の資源評価に基づく資源量は、次のとおりです。  
スケソ…高水準、マダラ…高水準、ホッケ…中水準（横ばい）、  
ニシン…中水準、キチジ…低水準、マガレイ…中水準（横ばい）、  
サンマ…低水準（減少）
- 今年度管内では、11月にサンマが港で釣られたり、1月にイワシが浜に打ち上げられたりしたのは、水温などの海洋条件が揃ったため、太平洋からオホーツク海に一部資源が流入したものと考えられます。秋から冬季にかけて水温が下がってくると、一部の魚は水温が比較的高い海岸近くに寄り、人々に見られたり釣られたりするようになり、適水温より水温が下がると逃げ場を失い死亡してしまうと考えられます。同様のケースは、昨年度の12～2月に宗谷～石狩管内でもイワシが浜に打ち上げられたりしています。

## ◇資源増殖関係

- ホタテガイの成長は、モニタリングに基づいた予想どおり、餌料環境が良好で貝柱の歩留まりが良く、サケの水揚げとも合わせて、管内過去最高の取扱高に貢献しています。来年度も管内の主要魚種であるホタテガイ生産の維持・安定につながるように、ホタテガイの成長や海洋環境のモニタリング調査、安定した稚貝生産技術の開発などのほか、今年度、構築した貝柱の歩留まり（体重に占める貝柱の割合。餌料環境に左右される）予想の発表時期を早め精度を上げる手法による成果を関係する漁協や漁業者、漁連とも共有します。

## ◇内水面資源関係

- 網走湖のワカサギは、今年度、急激な資源の減少により、氷下ひき網漁業を1月だけの操業で切り上げ、遊漁（釣り）による漁獲を2月12日までとして、資源保護を行っています。これまでの調査では、春に孵化した仔魚が初夏にかけて分布量を減らしていました（図1）。ワカサギの夏期に海に降る個体（湖内に留まる個体もある）数も少なく（図2）、冬に遡上して網走湖に戻る個体も少なかったと考えています。漁獲量（資源量）の減少は春から初夏にかけてのいくつかの環境が影響していると考えられますが、特定には至っていません。これからの資源量に関係する春の産卵親魚の遡上状況に関係漁協等と連携して調査を行っていきます。今後もワカサギ資源や生息環境のモニタリングなど調査・分析を続けて持続的な資源利用に向けた資源管理につなげたいと考えています。
- また、網走湖では、ヤマトシジミの漁獲量が近年、減少傾向にあり、漁獲量の動向に影響する着底稚貝や幼生分布状況など資源管理に必要なデータを今年度も収集したところ、来年度の秋から徐々に漁獲サイズになる個体数や稚貝数が増大し、減少した漁獲量の回復が期待されています（図3）。関係漁協と連携して、増加傾向にある資源の持続的な利用に向けて、稚貝資源の保護や移植、産卵母貝確保の取組に協力していきます。

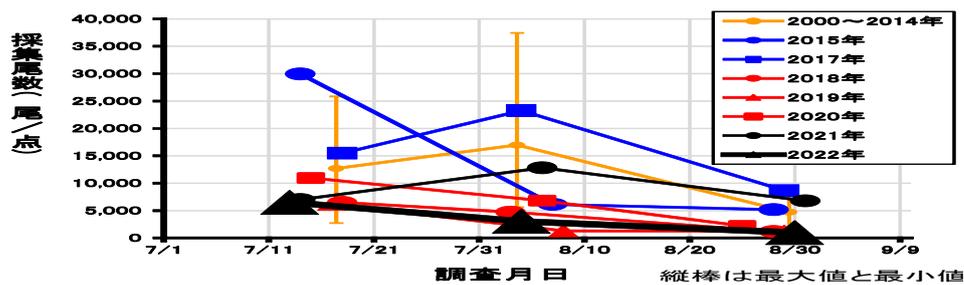


図1 ワカサギ仔魚採取尾数平均最大値の経年変化

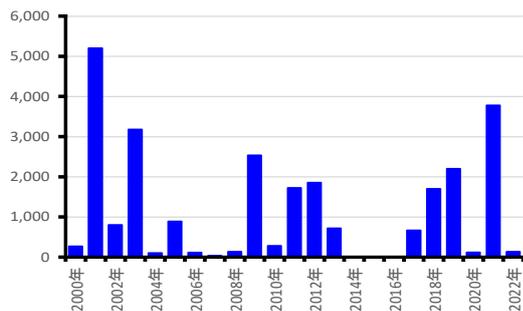


図2 ワカサギ降海魚調査の平均採取尾数の経年変化

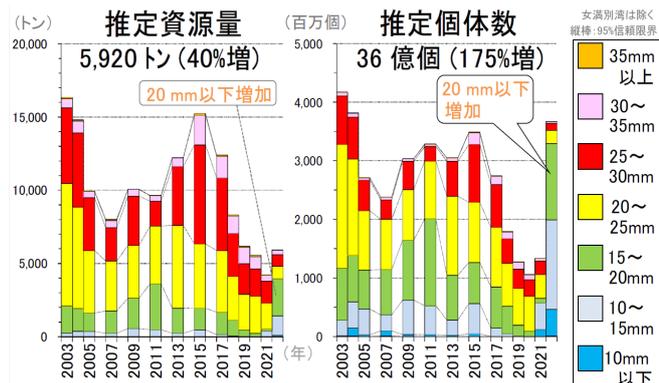


図3 網走湖のシジミ殻長別重量と個体数の推移

[加工利用部]

◇高度利用技術

- 水揚げ後の新鮮なホタテガイ貝柱は、歯ごたえのある食味をもちますが、保持できる期間が短いことから、生鮮ホタテ風の食味をもつ新たな製造技術の開発を行いました。ホタテガイ貝柱を低温加熱することにより、生鮮風の外観、食感をもつことが分かり、それら貝柱を冷凍し、急速解凍した場合、冷凍前と変わらない品質が保てました。得られた成果は実用化に向けてさらに研究を進め、ホタテガイの消費拡大につなげられたらと考えています。
- 近年、水揚げが増えているブリ資源の有効活用の一環として、出汁としてのブリ節の可能性を評価する試験を行い、うま味成分はカツオ節等と遜色ないこと、味の特長として、酸味、厚み（濃厚感）の特性があることが分かりました。今後は、道産キノコやコンブ出汁とブレンドし、それぞれの素材の特長を活かした風味の優れたブレンド出汁の開発も続けていきます。

\* 詳細は、「試験研究は今 No.964」 <http://www.hro.or.jp/list/fisheries/marine/att/ima964.pdf> をご覧ください。

◇品質管理技術

- ご当地サーモンとしてブランド化する動きが活発化している中、道産養殖ニジマスには輸入サケ・マス類にはない歯ごたえと肉汁量の増加による風味の増強という 2 つの食味特性があることが明らかになっています。これらの特長を維持した冷凍刺身商材を安定供給できる冷凍・解凍技術および貯蔵期間を明らかにしました。

◇依頼分析など

- R4 年度（3/20 現在）は下記件数に対応しました。  
 ホタテガイのグリコーゲン分析 4 3 件 5 6 検体  
 その他成分分析等 6 件 1 2 成分  
 加工技術相談 3 0 件