

I 戦略研究

1. 北海道の総合力を活かした付加価値向上による食産業の活性化の推進 道産魚介類の高付加価値化技術の開発 「道産ホッケの用途に応じた安全・安心・高品質化技術の開発」

担当者 加工利用部 成田正直 宮崎亜希子 秋野雅樹 飯田訓之

(1) 目的

道産ホッケは毎年 15 万トン前後の安定した生産があるが、すり身や餌料としての低次利用が主体なため、魚価が低迷している（91 年から 09 年平均：47 円/kg）。本研究では、道産ホッケの用途に応じた安全・安心・高品質化技術の開発や新しい加工技術を用いた高次加工品開発を通して、道産ホッケの加工仕向けの改善や用途拡大などの高付加価値化を図り、漁業から加工・流通までの関連する食産業の活性化を支援する。

(2) 経過の概要

健康危害や異物クレーム等の問題となる寄生虫について、海域や漁獲時期、漁獲方法、魚体サイズによる漁獲物への寄生状況を把握するために、寄生虫の分布調査を行った。網走水試はオホーツク海を担当海域としており、今年度は、秋季の底建て網で漁獲されたホッケについて調査を行った。調査はフィレーおよび内臓 4 部位（胃、肝臓、幽門垂、腸）について、寄生虫の存在を調べた。寄生虫の種類はアニサキス、シールドテラノーバ、その他の 3 種類に分類した。

(3) 得られた結果

試料は 2010 年 11 月 22 日、紋別沖（E 海区、水深 60-61m）の底建て網で漁獲されたホッケ 60 個体を用いた。平均体長は 295 ± 31 mm、平均体重は 339 ± 33 g であった。

寄生虫分布調査では、85%の個体に寄生虫が確認できた。また、部位別の割合は、筋肉 2.6%、胃 5.2%、肝臓 61.9%、幽門垂 20.0%、腸 10.3% であった。寄生虫の種類はアニサキスが 96.1% で、シールドテラノーバが 3.9%、その他は観察されなかった。