

## 「一本釣りキツネメバルの活け締め講習会」

### 〇はじめに

近年、道内の漁業生産地では前浜資源の魚価向上を図るため、「活け締め」による高付加価値化への取り組みが広がっています。水産試験場ではこれまでにヒラメやマツカワの活け締めマニュアル（水産加工試験研究成果情報 参照）の作成や、各地の漁業者を対象にヒラメやカレイ類の活け締め講習会等の開催により、その活動を支援してきました。

ここでは、檜山北部地区水産技術普及指導所、せたな町、檜山振興局水産課との連携協力により、ひやま漁業協同組合大成支所で行ったキツネメバル（以下、マゾイ）の活け締め講習会についてご紹介します。講習会を開催した大成支所は、栽培水試と連携して平成18年からマゾイの人工種苗放流を行っていますが、最近の研究により、その放流効果が明らかとなり、マゾイ増殖への期待が高まっている地域です。また、この地域では昔からマゾイを一本釣りで主に漁獲するため、卸売市場ではその品質の高さが知られています。今回の講習会では、大成産マゾイの高品質化、ブランド化に向けた技術支援の一環として、魚の鮮度保持に有効な活け締めについて、広く、正しく、技術普及することを目的に実施しました。

### 〇ソイ類の活け締め効果の確認

魚の活け締めは、①即殺（延髄切削）による鮮度保持（食感維持）と、②放血による肉色改善（白色向上）の2つの効果が期待されます。ヒラメやカレイ類は、前述の活け締めマニュアル等で詳細にこれらの効果について紹介していますが、マゾイやクロソイについては、これまでの知見が少ないことから、講習会を前に、中央水産試験場で蓄養されているクロソイを用い、これらの効果についての確認試験を行いました。

一般的に、活け締め等による致死直後の魚の筋肉は柔軟ですが、時間の経過によりだんだん硬くなり、死後硬直と呼ばれる状態となります。この死後硬直中の魚は「生鮮魚（生きがいい魚）」とよばれ、刺身や寿司だね等に利用されます。活け締めによる鮮度保持では、この死後硬直期間をできるだけ長く維持することがポイントになります。

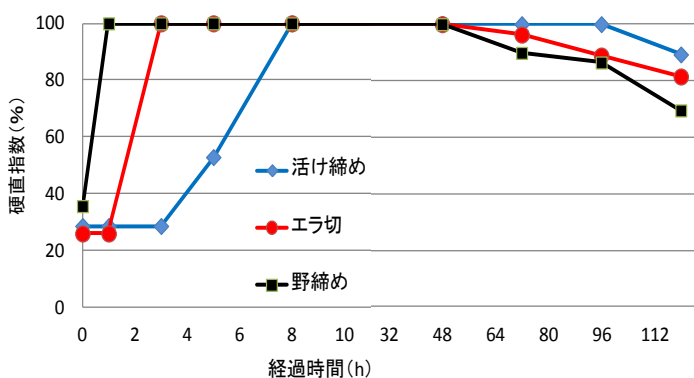


図1 活け締めクロソイの硬直指数の変化



上から、活け締め区、エラ切り区、野締め区

図2 活け締めクロソイの身色

図1に活け締めクロソイの5℃保管による硬直指数の変化を示しました。活け締めクロソイ（活け締め区）は、致死後8時間で完全硬直（硬直指数 100%）となり、その後硬直状態が96時間（約4日間）続きました。一方、20分間空中放置後に撲殺した野締めクロソイ（野締め区）は、硬直状態が48時間（約2日間）まで続きましたが、それ以降は筋肉が軟化（解硬）し、硬直指数は低下しました。また、エラ骨（<sup>さいきゆう</sup>鰓弓）を切断したエラ切り区は、硬直状態が活け締め区と野締め区の間での72時間（約3日間）まで続きました。このようにクロソイについても、活け締めやエラ切り処理は、硬直期間（高鮮度状態）を1～2日間長く維持することが可能であることがわかりました。

図2に活け締めしたクロソイのフィレ写真を示しました。活け締めやエラ切り処理によるフィレ肉色の改善効果（白色化）は一目瞭然です。なお、今回の確認試験では、活け締め区とエラ切り区の身色に大きな差は認められませんでした。

### ○キツネメバルの活け締め講習会

平成24年8月に開催した活け締め講習会には、ひやま漁協に所属する一本釣り漁業者24名が参加しました。講習会では、これまで中央水試が行ったヒラメやカレイ類の実証事例に加え、活け締めクロソイの鮮度保持効果の結果、さらに釧路水試が行った重点研究「脱血処理による道産サケの高品質化と安定供給システムの開発(H20～22)」の研究成果等も合わせて紹介しました。また、この地域の一本釣り漁業者で組織する「一本釣り研友会（部会）」が、この講習会用のために準備した活魚を用いて、延髄切削やエラ切り等の実技講習も実施しました。参加者からは興奮したマソイの活け締め方法や延髄の切削方法、さらにエラ切り脱血手法のマダラへの活用等についての質問や意見がよせられ、積極的な意見交換が行われました。

（中央水試加工利用部 加工利用G えびたに こうじ）



図3 活け締め講習会の風景



図4 活け締め実技講習の風景