

## 地域と共に

### —水産加工技術指導について—

水産試験場では、北海道各地域の水産加工業の発展を図るため、加工利用部職員全員で、地域公設水産加工研究施設、水産技術普及指導所、市町村及び振興局等と連携して水産加工技術普及指導事業を継続して実施しております。写真は標津町が主催し、標津漁業協同組合会議室で平成28年3月に開催された「高次加工技術学習会」での講演の一コマです。



平成27年度は、4月に釧路管内漁業士会主催の総会で「トキサケの脂の乗り」についての講演から始まり、5月は広尾漁業協同組合エソバイツブ鰯漁業部会主催の第2回業者会議では「餌料試験調査報告」を行いました。11月には道水産振興課釧路地区在勤総括普及指導員主催の一般研修および3月の釧路水産加工振興協議会主催の研修会では「サバの鮮度保持及び安全性」について講演しました。

近年、水産物の付加価値を高め、差別化を図るうえで鮮度保持への関心が高まってきており、釧路では、釧路根室圏産業技術振興センターが事務局となり、「釧路地域鮮度保持技術評価検討会」が平成28年1月に設置されました。検討会は、国立研究開発法人産業技術総合研究所、独立行政法人国立高等専門学校機構、釧路市水産加工振興センター、地方独立行政法人北海道立総合研究機構からは工業試験場と釧路水産試験場が構成員となり、アドバイザーとして北海道立工業技術センター公益財団法人函館地域産業振興財団が入っています。本検討会は、釧路根室地域水産物の鮮度の優位性を客観的なデータに基づき示し、改めて鮮度保持の重要性の認識を促すとともに、さらなる付加価値向上を目指して開発される衛生管理、鮮度保持技術の効果を検証・検討することにより、釧路根室地域で水揚げされた高鮮度

な魚とそれを支えている鮮度保持技術を地域内外にアピールすることを目的としています。

鮮度保持で重要となるのは、漁獲後、如何に早く冷却するかです。そこで、図 1 にサンマの試験例を紹介しします。

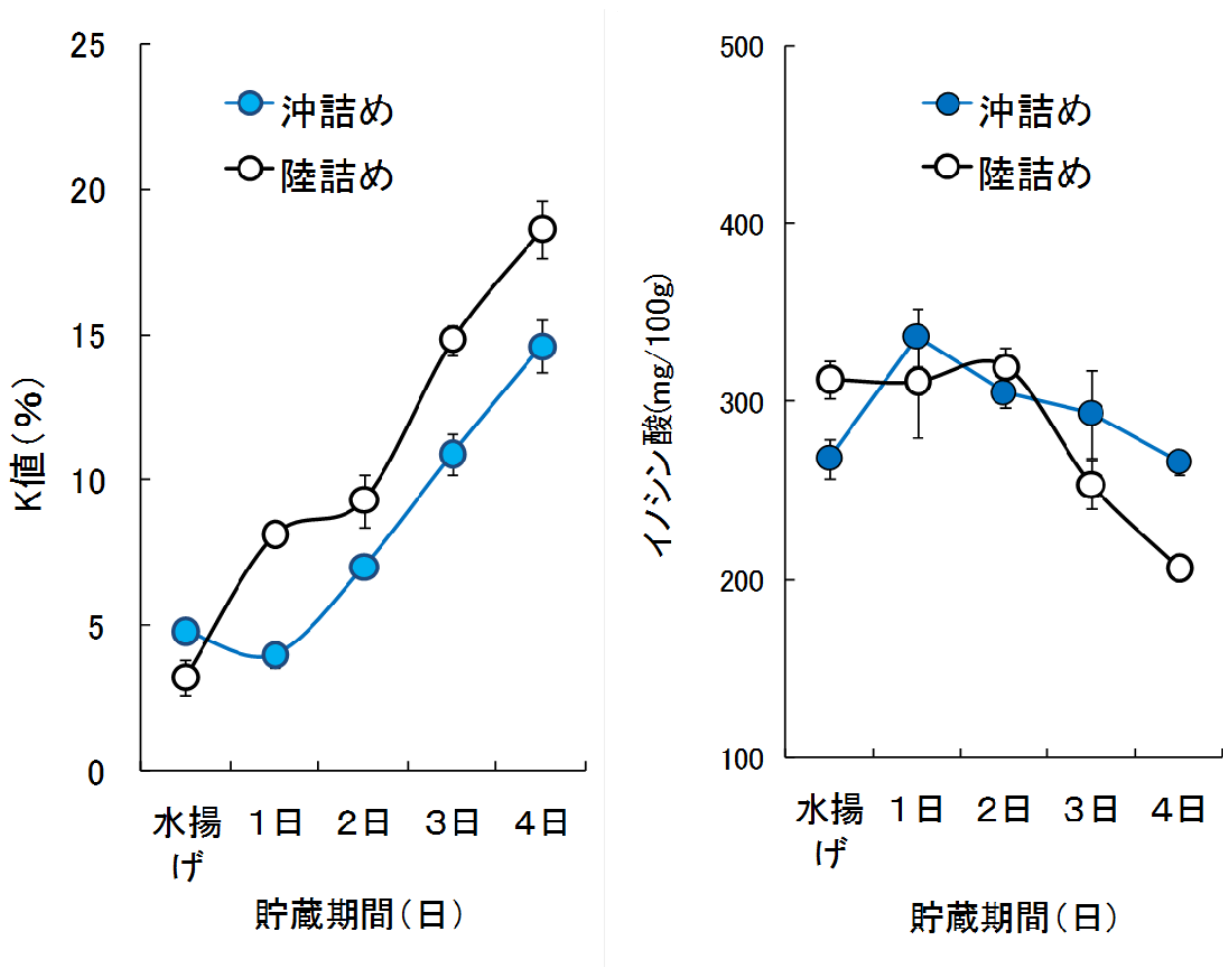


図1 氷冷サンマにおける沖詰めと陸詰めのK値とイノシン酸の変化

左側図の縦軸K値は、値が低いほど鮮度が良好であることを表し、右側図の縦軸イノシン酸は量が多いほど旨味を感じるようになります。「沖詰め」は船上で漁獲直後に氷冷発泡箱で急冷されたサンマで、「陸詰め」が漁港に水揚げ後、加工場で氷冷発泡箱に収納されたものです。図 1 から、漁獲直後に冷却した「沖詰め」サンマは「陸詰め」に比べて、鮮度を維持できる日数が長く、しかも旨味も長続きすることが分かります。

このような、客観的なデータを他の魚種でも蓄積し、鮮度保持による付加価値を図ることの重要性を一層認識していただくためにも、生産者を始め地域の関係者との連携を大切にしていきたいと思っております。