

## 道総研水産研究本部が新たに取り組む研究課題

令和2年度から道総研水産研究本部の各水産試験場で新たに取り組む研究課題を下記の一覧表に示しました。

今回は、この中から経常研究課題である「中小型漁船で漁獲された道産マイワシの消費拡大のための高鮮度保持技術の開発（重点研究）」の研究概要について、次のページにご紹介いたします。

### 令和2年度 新規研究課題一覧

(2020年4月1日現在)

	課題名	年限	担当試験場
戦略研究	近未来の社会構造の変化を見据えた力強い北海道食産業の構築	R2-R6	中央・釧路・網走水試
職員研究奨励	動物搭載型記録計を用いたブリの体脂肪率の推定	R2	中央水試
	ニジマス養殖技術向上に向けた基盤研究	R2	さけます内水試
	養殖コンブ技術の再検証	R2	函館水試
	音響計測手法を用いた省力的かつ定量的なコンブ群落の分布推定手法の検証	R2	釧路水試
	閉鎖循環型養殖システムにおける天然物質を利用した真菌症防除技術の開発	R2	稚内水試
	サケ魚肉加工品の安全供給に寄与する加工技術の開発	R2	網走水試
	体サイズが異なるサケ雄の精子の受精能に関する研究	R2	さけます内水試
重点研究	多段式育成手法を活用した道産エゾバフンウニの効率的な種苗生産体系の開発	R2-R4	函館水試
	中小型漁船で漁獲された道産マイワシの消費拡大のための高鮮度保持技術の開発	R2-R4	釧路水試
経常研究	機動的調査（食用小型海藻の事業レベル養殖に必要な培養技術の開発）	R2-R4	稚内水試
	北海道西海岸とサハリン南西海岸における海洋環境とコンブ群落構造の関係解明（水産国際共同調査）	R2-R6	中央・稚内水試
	リシロコンブ養殖の安定生産に貢献する種コンブの育成環境についての技術開発	R2-R4	稚内水試
	環境情報を活用した養殖ホタテガイ稚貝の順応的管理手法の構築	R2-R4	中央・函館水試
	北海道日本海中南部における地域特産食用海藻類3種の増養殖技術の開発	R2-R4	中央水試
	道産養殖ニジマスの冷凍・解凍処理による刺身商材の品質コントロール技術開発	R2-R4	中央・網走水試
	日本海南部ニシン栽培漁業調査研究	R2-R4	中央水試
	道内の養殖サケマス類に発生する変異型ウイルス性疾病の実態解明と防疫対策に関する研究	R2-R4	さけます内水試
	環境DNAを用いたヤマトシジミ資源量推定に向けた基礎的研究	R2-R4	網走・さけ内水試
	道内日本海沿岸の漁村集落の生活環境向上と産業振興の相乗的展開に向けた研究	R2-R4	中央水試
公募型研究	「カキ殻」を用いたアップルイノリ（高級イワノリ）漁場回復対策	R2-R4	中央水試
	「ホタテガイ貝殻」を用いたマガキシングルシード種苗生産技術の開発	R2-R4	中央水試
	甲殻類廃棄物からの調味素材化技術の開発	R2-R4	釧路水試
	食品製造残渣及び水産系廃棄物を活用した養殖サーモン成魚用の低コスト飼料の開発	R2-R4	中央・釧路・栽培・さけ水試
	マツカワから分離した大量死をもたらす可能性のある未知の濾過性微生物に関する研究	R2	さけます内水試
受託研究	ホタテガイ成長モニタリング調査	R2-R4	網走水試

# 課題名：中小型漁船で漁獲された道産マイワシの消費拡大のための高鮮度保持技術の開発

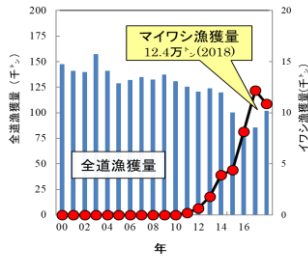
## 背景と目的

マイワシ資源は増加傾向

↓ 30年前に比べて  
ミール工場は激減

資源有効活用が急務

○ブランド化 ○輸出促進



道産マイワシは。。。

- ▶ 脂の乗りが良い
- ▶ 大型魚は全国にはない品質

本研究の目的

漁獲から消費地までの高鮮度保持技術の確立

しかし、  
**鮮度低下が早い**

- ▶ 腹切れ (腹部に亀裂)
- ▶ 魚臭 (脂質酸化)
- ▶ 大消費地から遠い



マイワシに適した  
鮮度保持技術

シャーベット氷などを活用した  
消費地までの流通技術

## 研究内容

### 1. 鮮度と魚価の実態調査

- ・マイワシ鮮度の実態調査と鮮度指標の検討
- ・鮮度と魚価の関係把握

マイワシ鮮度の見える化  
＝科学的鮮度指標



### 2. 高鮮度保持技術の開発

- ・漁獲から水揚げまでの船倉保管条件
- ・産地市場から消費地までの輸送条件



### 3. 高鮮度保持技術を用いた実証試験

- ・高鮮度マイワシの優位性の検証
- ・マニュアル作成

マーケティング調査



マイワシ高鮮度保持  
マニュアル



## 活用策

中小型漁船で漁獲されるマイワシの高鮮度保持技術が確立され、消費地における品質の保持、及び冷凍加工品への利用促進が可能となる。また、マニュアル作成により技術普及し、ブランド化支援を図る。