



# 活きた道産ホタテガイをもっと遠くに。

## 日本海産ホタテガイの韓国向け活貝輸送技術の開発

釧路水産試験場 加工利用部 武田浩郁(共同研究機関:食品加工研究センター)

### 概要

日本海地域から高品質な活貝輸送に向けて、ホタテガイの活力維持に必要な取扱い方法及び輸送中の蓄養環境条件を決定しました。生産地におけるアルギニンリン酸量は $10\mu\text{mol/g}$ 以上が必須であり、輸送時の水温を $5^{\circ}\text{C}$ 以下に制御することで、90%以上の生存率を達成する輸送技術を確立しました。

### 目的

ホタテガイは北海道食の輸出拡大戦略において水産物の重点品目に位置付けられています。韓国における需要が多い夏期は、ホタテガイの活力や品質の低下が問題となっています。水揚げから輸送過程におけるホタテガイの活力維持に向けた管理技術と活貝輸送技術について取り組みました。

### 成果

- 生産地における水揚げから出荷までのホタテガイの活力維持には、海水掛けなどにより品温の上昇を防ぐことが重要です(図1、写真1は実践例です)。
- 輸送蓄養時におけるホタテガイの活力維持には、低温( $5^{\circ}\text{C}$ )蓄養が重要です(図2)
- 90%以上の生存率を達成する活貝輸送には、輸送開始時のアルギニンリン酸量として $10\mu\text{mol/g}$ 以上が必須であり、輸送時の水温制御( $5^{\circ}\text{C}$ 以下)が管理項目になります(図3)。

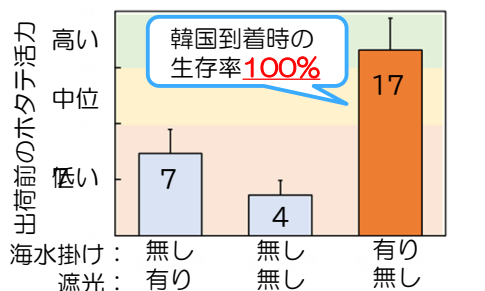


図1. 生産地における保管条件のモデル試験  
\*数字はアルギニンリン酸量 ( $\mu\text{mol/g}$ )



写真1. 生産地(荷積場)における改善実践例

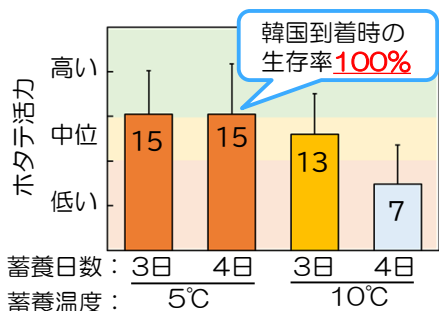


図2. 輸送時における蓄養条件のモデル試験  
\*数字はアルギニンリン酸量 ( $\mu\text{mol/g}$ )

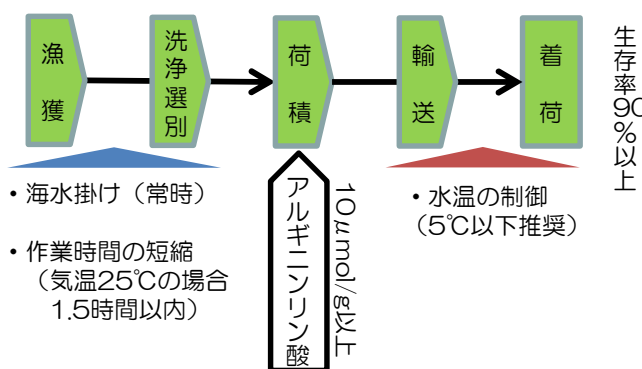


図3. ホタテガイ活貝輸送に関する管理項目

### 活用

- 得られた成果から活貝輸送マニュアルを作成します。
- ホタテガイの活貝輸送技術としてホタテガイ生産者と輸送業者に向けて速やかに普及します。

(重点研究;平成30~令和2年度)

### 問い合わせ

中央水産試験場 加工利用部 TEL: 0135-23-8703