

平成 24 年度研究課題の紹介

今年度、当センターで取り組む研究課題のうち、重点技術領域の「かき」と「地先定着魚」に関する開発研究の 2 課題について紹介します。このほかにも県内の水産業界や行政のニーズに応じて、様々な調査研究や受託研究を行っています。

むき身カキの鮮度保持技術の開発 ～広島かきのシェア回復・拡大に向けて～ (平成 22 ～ 24 年度)

広島かきは現在全国 1 位のシェアを保っていますが、東京など関東の大消費地からの距離が遠く、東北など他の産地に比べて輸送に時間がかかるため、店頭に並んでからの商品寿命をいかに確保するかが課題となっています。この研究課題では、遠方の大消費地においても広島かきを新鮮な状態でおいしく食べていただくことを目的として、むき身の鮮度低下を抑えるための保存管理方法やパッケージ技術の開発に取り組んでいます。

これまでに、保存中のむき身かきについて調べて、酸素消費特性や漬け水の悪臭の原因菌、新たな鮮度指標などを明らかにしました。さらに品質工学という手法を用いて、鮮度保持に有効な条件として、酸素や温度などの 154 項目の中から 14 項目を絞込みました。

今年度は研究の最終年度として、かきのむき身作業からパッケージ詰め、輸送の各過程での条件設定を行います。そして次に現場実証試験を行い、鮮度保持効果を確認するとともに、いち早く現場へ技術移転できるよう取り組みます。

地域ブランド化に結びつくウマヅラハギの蓄養・養殖技術の開発 (平成 24 ～ 26 年度)

昨年度に実施した事前研究に続いて、今年度から開発研究としてスタートした課題で、春先に定置網等でたくさん漁獲されるウマヅラハギを、より新鮮で美味しく食卓に届けるために、漁獲後に傷を修復して延命させ、さらにウマヅラハギの価値のキモである肝臓を、1 ヶ月程度の期間で大きく肥大化させる短期蓄養技術の開発を目指します。

今年度は肝臓を大きくする目標として、通常なら肝臓の重さが体重の 5% 程度であるものを、その 2 倍の 10% 以上にまで安定して肥大させる条件について調べます。また、漁獲時に傷ついたウマヅラハギを延命させて短期蓄養するために、水産海洋技術センターの保有技術である「低塩分海水処理」を活用します。さらに、夏の暑さに弱いウマヅラハギが健康状態を保ちながらうまく夏を越せるよう、餌の改善について検討します。加えて、ウマヅラハギを一年中安定して供給できるようにするために、稚魚の生産についても技術の確立に向けて取り組みます。

