

夏季における漁船上でのビワマスの取扱実態

臼杵 崇広

1. 目 的

本県が目指す“少数でも精鋭の「儲かる漁業」”を実現するためには、所得向上に直結する魚価の向上は重要な課題の一つである。

そこで、魚価向上につながる漁獲物取扱に関するマニュアルを作成するために、品質が低下しやすい夏季の主要な漁獲物であるビワマスについて船上での取扱実態を調査した。

2. 方 法

2023年7月27日にビワマスの刺網漁業の漁船に同乗し、漁獲魚を収容する発泡スチロール箱内の水温を温度ロガー(HOBO Data Loggers UA-002-64)で測定した。なお、この日の操業では、3枚網の刺網2把を1組とした、合計5組10把を取り上げた。

3. 結 果

ビワマス刺網漁業の漁船では、キューブ氷を半分程度入れた幅0.6m×奥行0.4m×高さ0.2mの発泡スチロール3箱が船上に用意された。1箱目には、1組目の刺網で漁獲されたビワマス5尾、ウグイ1尾を収容した。漁獲魚を収容する際に湖水を入れて密閉し、冷却を開始した。2箱目には、残り4組の刺網で漁獲されたビワマス6尾、ウグイ4尾を収容した。2箱目は、1箱目が満杯になった時点で湖水を入れ、一組の刺網ごとに漁獲魚を順次収容し冷却した。なお、2組目の刺網ではビワマス1尾、ニゴイ2尾、ウグイ2尾、3組目ではビワマス1尾、ニゴイ2尾、4組目ではビワマス2尾、5組目ではビワマス2尾、ウグイ2尾の漁獲があり、ニゴイは全て放流した。

漁獲を終了して帰港した後、発泡スチロール箱から湖水を抜き、氷詰めめの漁獲魚を調理場まで搬送した。

水温ロガーは1箱目では出港時に、2箱目

では2組目の刺網の漁獲魚収容時に箱内に設置した。

発泡スチロール箱内の水温は、1箱目では漁獲魚収容後から調理場に搬入するまで0.5～5.0℃と低温に保持されていた(図)。

2箱目では常温下にあった水温ロガーを、2組目の漁獲魚とともに、すでに低温に保持された箱内に投入したため、水温ロガーの数値が急激に低下し、3組目の漁獲魚を投入した後によりやく安定した。このため、数値が安定した3組目の漁獲魚収容時から調理場に搬入するまでの水温をみると、0.2～2.4℃と低温に保持されていた。

今回の現場レベルの調査で、発泡スチロール箱にキューブ氷を入れ、さらに湖水を入れて冷却することで、漁獲魚を詰め込みすぎないように収容した場合には、箱内が低温に保持できることが確認された。

漁獲魚をさらに大量に急激に冷却するためには、スラリー氷を活用することなどを検討する必要がある。

今後さらにデータを蓄積し、マニュアルを作成して品質保持技術を普及する必要がある。

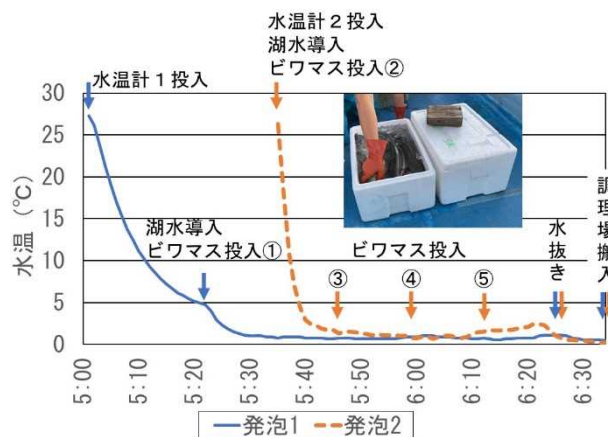


図 水槽内における水温の推移