

夏季における漁船上でのアユの取扱実態

臼杵 崇広

1. 目的

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アユについて船上での取扱実態を調査した。

2. 方法

2023年6月16日～17日にアユ刺網漁業、同年6月26日(A)および同年7月3日(B)にアユ沖すくい網漁業の漁船に同乗し、漁獲魚を収容する保冷水槽内の水温を温度ロガー(HOBO Data Loggers UA-002-64)で測定した。

3. 結果

アユ刺網漁業の漁船では、幅60cm×奥行120cm×高さ60cmの水槽に約10cmの湖水を貯めて塩適量を入れ、水槽水が2.0℃となるように冷水器を設定して冷却した。漁獲したアユを刺網2把分ごとに十数kgずつ3回投入すると、底層の水温は最大で5.6℃まで上昇したが、およそ20分後には2.0℃まで低下した(図1)。

アユ沖すくい網漁業(A)の漁船では、幅1.6m×奥行0.9m×高さ0.9mの水槽に約15cmの湖水を貯めて塩適量を入れ、水槽水が2.0℃となるように冷水器を設定して冷却し

た。およそ数kg～20kgのアユを複数回投入したところ、底層の水温は最大で3.4℃までの上昇にとどまった(図2)。しかし、一網でおよそ200kg漁獲されたアユを投入して、間隙水を確保するため湖水を追加して水槽内をかき混ぜたところ、底層の水温は6.3℃まで上昇した。一方、表層の水温は投入後15.2℃まで上昇した後、湖水を追加すると、さらに16.4℃まで上昇したが、水槽内をかき混ぜるとその後徐々に低下し、およそ30分後の浜上げ時には13.6℃となった。

アユ沖すくい網漁業(B)の漁船では、直径1.1m×高さ1.1mの円形水槽に約10cmの湖水を貯めてブロック氷(およそ40×10×10cm)2個を投入し塩適量を入れ、2.0℃まで冷却した。アユ数kgを複数回投入したところ、底層の水温は急激には上昇しなかったものの徐々に上昇した。その後、アユ十数kgを投入すると水温が9.1℃まで上昇したため、冷水器を作動させ0.9℃まで冷却した。

夏季に大量の漁獲が想定される漁法においては、冷水器を整備していてもブロック氷等を用意するなど品質保持対策が必要である。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。

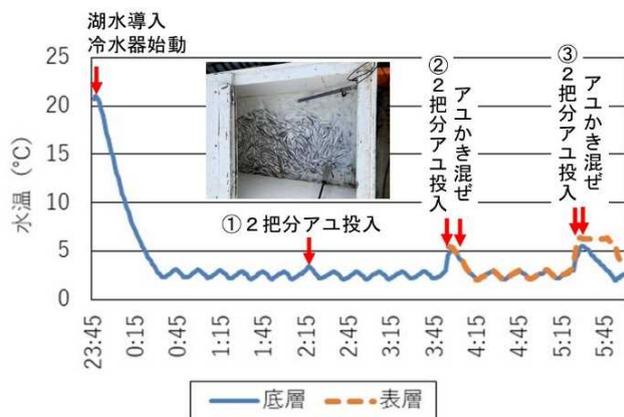


図1 水槽内における水温の推移(刺網)

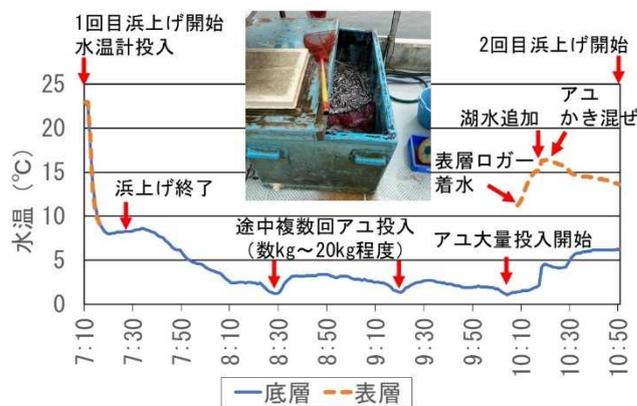


図2 水槽内における水温の推移(沖すくい網(A))