

## カタクチイワシ資源の高度利用に関するパイロット研究

### 背景と目的

カタクチイワシ資源は高い水準で安定しているが、その利用技術が伴わないために魚価は低迷し、漁獲量も伸びない。一方で低水準だが魚価の高い他の浮魚類が過剰に漁獲され、マサバやマイワシの資源回復にも悪影響を及ぼしている。

このため、魚種交代に対応できる水産加工技術を開発するためのパイロット研究を行った。

### 成果

1. 漁獲後の高鮮度管理、船上処理技術の開発、カタクチイワシ資源の脂肪量や脂質組成を加味した資源量の把握の必要性を示す基礎データが得られた。
2. エクストルーダーによるミール製造技術の開発、魚体一次処理の機械化、採肉技術の開発などが課題であることを確認した。
3. 以上のように、カタクチイワシ資源の有効利用研究を進めるうえでの研究の方向性が得られた。

### 波及効果

1. カタクチイワシ資源の有効利用研究の方向性が得られたので、平成 18 年度より 5 カ年のプロジェクト研究「カタクチイワシ資源の高度利用による地域活性化計画」がスタートした。
2. 上記のプロジェクト研究では、当該年度のメンバーの他に、新たに 4 県、2 大学、1 企業が参画して研究を進めている。

### 漁獲後の致死処理条件による品質の差

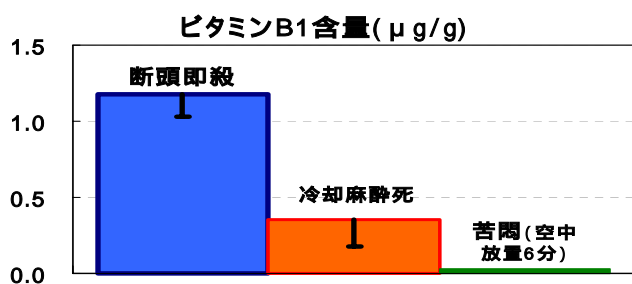


図1. 処理条件を変えた時のビタミン B1 含量の比較

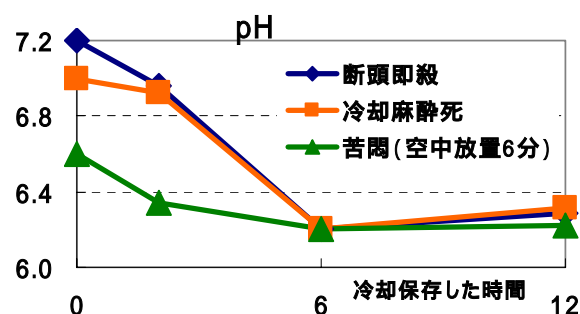


図2. 処理条件を変えて保存した時の pH の比較



図3. 処理条件を変えた時の細胞の比較(海水氷で1時間保存後、グルタルアルデヒドで組織固定)

協力機関: 千葉県水産総合研究センター, 宮崎大学農学部

問い合わせ先: 利用加工部 食品バイオテクノロジー研究室(石田), 水産経済部 流通システム研究室(三木), 資源評価部 資源動態研究室(西田), 浅海増殖部 浅海生態系研究室(片山)