

沖合底びき網漁船における漁獲物高鮮度保持技術の確立

1 中核機関・研究総括者
北海道立中央水産試験場
成田 正直

2 研究期間
2003～2005年度（3年間）

3 研究目的

北海道の沖合底びき網漁業は水揚げの減少が続いており、経営安定のため、漁獲物の付加価値向上が強く求められている。一方、水産物の鮮度に対する消費者の関心は非常に高く、鮮度保持によりその付加価値向上が期待される。そこで、北海道地域の沖合底びき網漁船における漁獲物を地域資源として活用し、新たな冷却システムを構築するとともに、その品質を科学的分析並びに市場調査により評価し、漁獲物の最も合理的な鮮度保持技術を確立して、消費流通の拡大を図る。

4 研究内容及び実施体制

省力化沖合底びき網漁船における漁獲物冷却システムの開発（小樽機船漁業協同組合）

省力化沖合底びき網漁船での漁獲物の冷却について、施氷方法等による冷却効果を把握し、鮮度保持のための最も合理的な冷却システムの構築を行う。

冷却処理を施した沖合底びき網漁船漁獲物の市場性と経済効果の評価（小樽機船漁業協同組合、（社）北洋開発協会）

冷却処理等が異なる漁獲物について、鮮魚及び加工原料としての市場性を実証的規模で評価する。

冷却処理を施した沖合底びき網漁船漁獲物の科学的品質評価（北海道立中央水産試験場）

上記、の漁獲物について、K値、筋肉物性などによる品質評価や衛生的危害調査などを行い、冷却システムの有効性を検討する。

5 目標とする成果

北海道地域の省力化沖合底びき網漁船の漁獲物について、冷却条件と品質並びに市場性に関する評価データが蓄積・整備され、付加価値を高めるための最も合理的な鮮度保持条件が明らかとなる。これにより、沖合底びき網漁業の採算性の向上、より高品質で安全な鮮魚流通量の増大による食料自給率の向上、加工原魚の高品質化による水産資源の持続的有効生産への寄与などが期待される。