

アオリイカの鮮度保持技術の確立による市場拡大戦略

竹内 章・湯浅明彦

アオリイカは、本県沿岸でほぼ周年漁獲され、市場価値も高い。♂た直後のアオリイカには透明感があり、市場では透明感のあるものほど高値で取引されている。しかし、死後数時間で、鮮度の低下により透明感が失われ、市場価値が大幅に下がってしまうため、いかにして鮮度の良さを維持するかが重要である。

本事業では、市場価値の高い鮮度の良いアオリイカを輸送し、販売するための鮮魚出荷技術及び活魚輸送技術を開発することを目的とした。

材料と方法

1. サンプルング

海部郡牟岐町の牟岐町漁協から活魚のアオリイカを購入した。その後研究所で約1日飼育後、魚体重700～1200gの個体を試験に供した。

2. 保蔵試験

♂方の違いによる透明感の変化

♂方による影響を調べるために、透明感の測定を保蔵0, 6, 12, 24時間で行った。♂方として、現在海部郡で

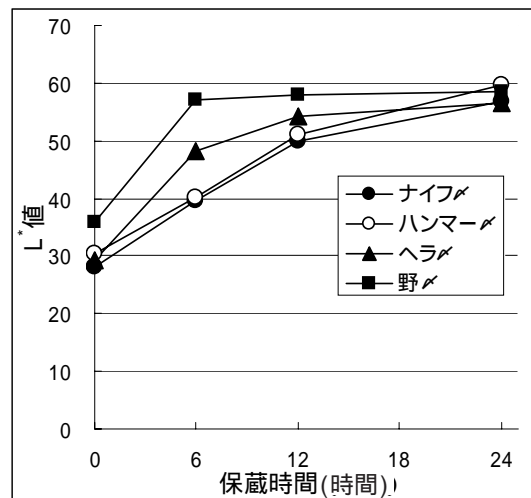


図1 ♂方によるL*値の変化

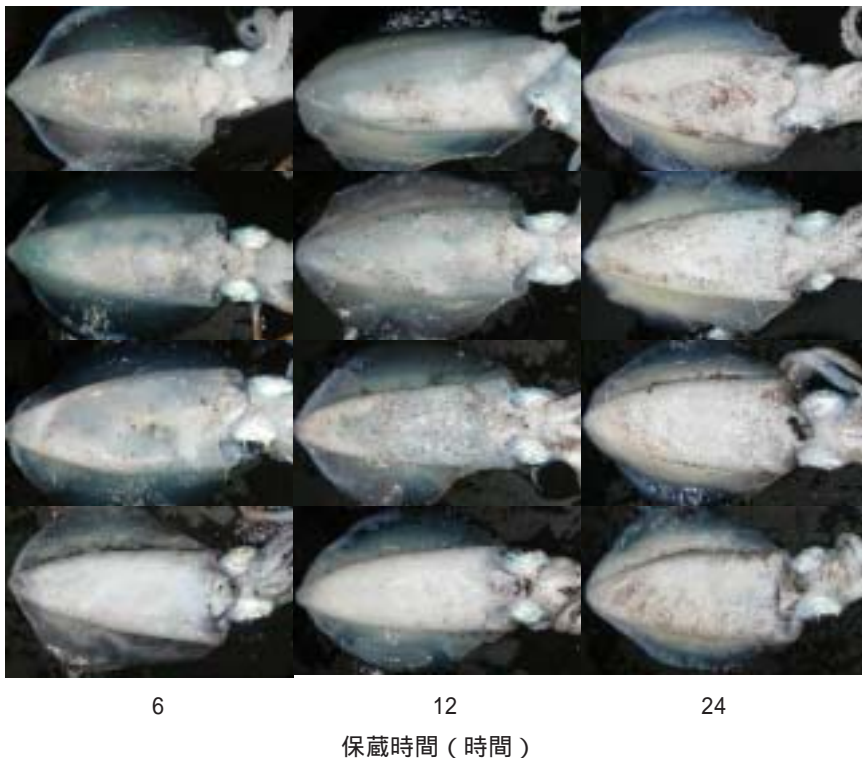


図2 ♂方による体色の変化。上からナイフ♂, ハンマー♂, ヘラ♂, 野♂したもの。

行われているメ方（ハンマーで頭部を叩いてメのハンマーメ、ナイフで神経を切断するナイフメ、ヘラで脳を破壊するヘラメ、陸上に放置してメの野メの4種類）について、最適なメ方を検討した。保蔵条件は10 保蔵、透明感の測定には色彩色差計を用い、L*値を測定した。（L*値：色の明るさを示す指標。値が高いほど明るい。本試験では、値が高いほどイカの透明感が失われていると判断した。）

冷海水を用いた保蔵の効果

温度を一定に保つ手法として有効であると考えられる、冷海水を用いた出荷法（築地に出荷する際に用いられる）について、透明感及び生菌数を測定した。保蔵条件は5、

7.5、10 とし、メ方は全てハンマーメで行った。冷海水は、当所の砂ろ過海水を冷却して用いた。

結 果

1. 保蔵試験

メ方の違いによる鮮度の変化

野メの場合、6時間で透明感が失われていたが、ハンマーメ、ヘラメ、ナイフメでは12時間以上透明感が保たれており、さらに、ハンマーメ及びナイフメの方がより透明感が保たれていた。また、作業効率の面からも考えると、ハンマーメが最も優れていた（図1,2）。

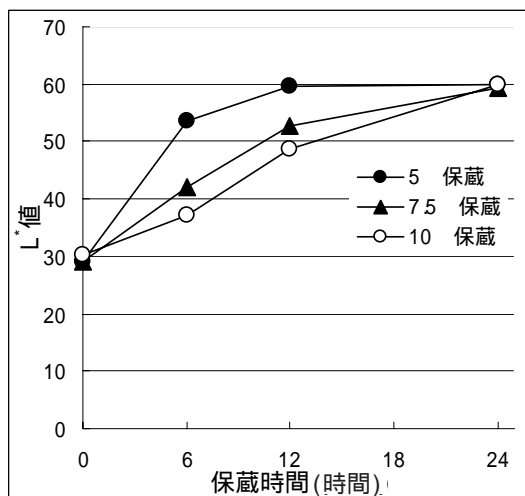


図3 冷海水保蔵によるL*値の変化

冷海水を用いた保蔵の効果

5 で冷海水保蔵した場合、6時間で透明感が失われていたが、7.5、10 で保蔵すると12時間以上透明感が保たれていた（図3、4）。また、冷海水で保蔵する際、排泄物が海水内への流出を防止する工夫を行い、さらに滅菌海水を用いることにより、生菌数は著しく抑えられた（図5）。

考 察

昨年度の結果及び今年度の結果から、ハンマーメを行い、排出物の流出防止を行い、滅菌海水を用いて、7.5

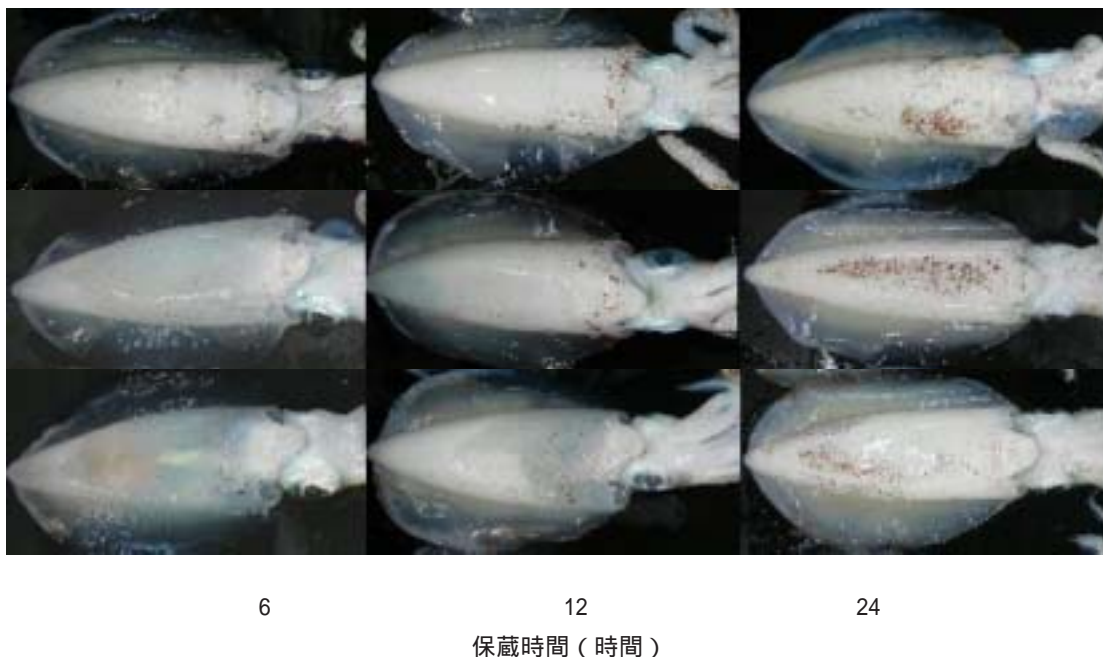


図4 冷海水保蔵による体色の変化。上から5 保蔵、7.5 保蔵、10 保蔵したもの。

で保蔵する出荷法が、透明感を長時間保つと共に、鮮度（K値）も保たれ、生菌数も抑えられる最適な出荷法であると検証された。

今後の課題としては、冷海水を用いた鮮魚出荷法で、夏季等の出荷における保蔵温度の変化の把握並びに生菌数の調査及び前記出荷法についての漁協等における具体的な実施方法の提示（マニュアル化）が必要である。この他これまでの活魚輸送に関する試験では、クリップでスミの出口を閉鎖することによりスミを吐かすことなく36時間以上の生存が可能なが確認されているが、より簡便な輸送方法について検討の余地がある。

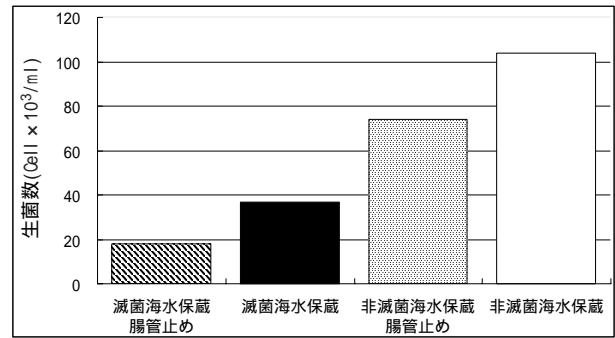


図5 冷海水保蔵による生菌数の変化。用いた冷海水は10℃, 保蔵時間は24時間とした