

研究課題名

【アオリイカの鮮度保持技術の確立による市場拡大戦略】

- 〔研究機関名〕 徳島県立農林水産総合技術支援センター 水産研究所
〔研究担当名〕 海洋生産技術担当
〔共同機関名〕 高知大学(農学部)
〔協力機関名〕 牟岐町漁業協同組合，南部県民局農林水産部水産振興担当
〔成果の要約〕 アオリイカは，出荷後の時間経過により透明感が失われ白色化し(写真 1 参照)，市場価値が低下します。徳島県産アオリイカの市場を拡大するため，^{しめかた}メ方(出荷時に鮮度を保つために行う殺方法)，保蔵温度，及び梱包方法を改善することで，より透明感のあるアオリイカを出荷することが可能になり，市場を拡大することに成功しました。

研究の背景・目的

アオリイカは，県南部を中心にほぼ周年漁獲され高価で取引されることから，経済的に重要な水産資源です。しかし，消費市場から遠い県南では長時間の輸送により透明感が失われ(写真 1)，市場に近い産地に価格面で遅れをとっています。

そこで，出荷方法を改善し，品質を高めることで，本県産アオリイカのブランド化と市場の拡大を図ります。

成果の内容

^{しめかた}メ方の違い，及び 0，5，10 の保蔵温度における透明感(白さ；L^{*}値)，ATP 値(細胞の活力の指標)，K 値(鮮度の指標)の推移から，以下のことが明らかになりました。

- (1) ^{しめかた}メ方において新たに導入したハンマー法(写真 2)が従来のナイフ^{しめかた}メ，ヘラ^{しめかた}メ，野^{しめかた}メに比べて作業効率及び透明感の持続性(図 1)からみて優れていることが明らかになりました。
- (2) 24 時間以内では 5 以下よりも 10 で透明感及び鮮度がより長く持続することが明らかになりました(図 2)。
また，さらに品質を高めるために以下の工夫を行いました。
- (3) 市場着荷時にイカの透明感を維持できるよう冷海水及び保冷剤により温度を調整しました。
- (4) 輸送中に墨や排泄物が漏れないように工夫しました。
- (5) 体重 1kg 以上で、胃内容物がなく、透明感が明瞭な個体に限定して、「牟岐産新鮮より抜きあおり」のシールを貼り，牟岐ブランドとしました(写真 3)。

普及の見込み・波及効果

- (1) これまで水揚げされたアオリイカは主に関西市場に出荷されてきましたが，これらの技術の開発により，築地市場等新たな出荷先を開発することができました。
- (2) 築地市場では関西市場の倍程度の競り値が付き輸送コストを考慮しても利益の増大が見込めることが明らかになりました。
- (3) 出荷を重ねるにつれ，築地市場での評価は高まり，最近では競りから相対取引が中心になりました。ミシュランガイドに名を連ねる高級寿司店でも扱われるようになりました。
- (4) これまで，輸送コストの関係で出荷を見合わせていたアマダイ，イセエビなどアオリイカ以外の水産物の築地市場への出荷が再開されるようになりました。

主なデータ・図表・写真

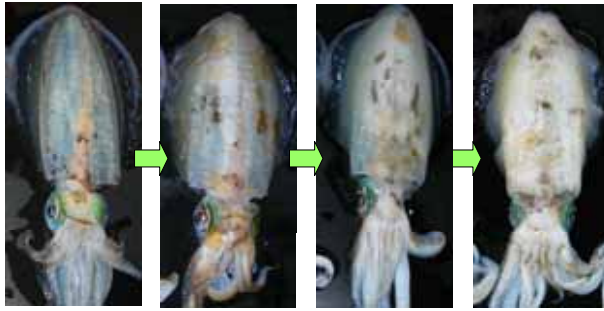


写真1 アオリイカの透明感の経時変化

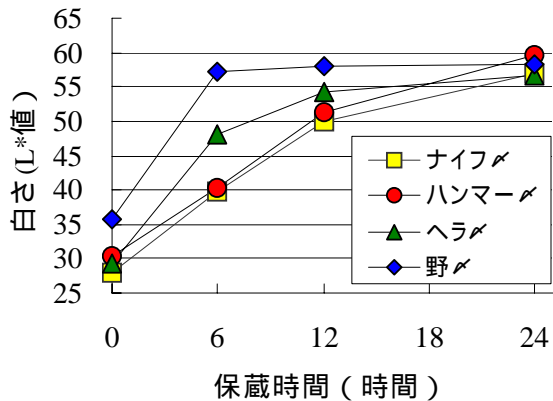


図1 刀方による白さの変化。白さは色彩色差計で計測され、値が大きいほど白いことを、小さいほど透明感があることを表す。

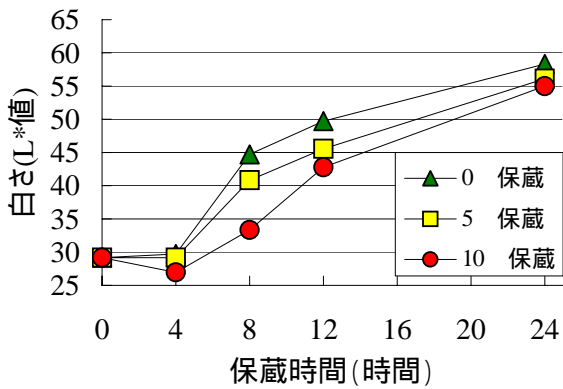


図2 保蔵温度の違いによる白さの変化。

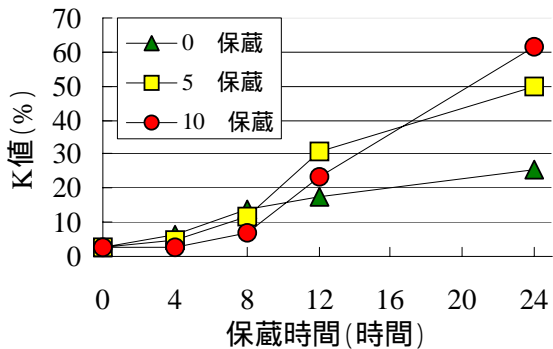


図3 保蔵温度別のK値の変化。K値は魚類の代表的な鮮度指標値で、値が低いほど鮮度が良い。



写真2 ハンマー；ハンマーで頭部を叩いた中央部の個体は色素細胞が収縮し、透明になる。



写真3 ブランドシールが貼られ、築地市場へ出荷されるアオリイカの梱包



写真4 冷海水に漬けられて築地に出荷される体重2.7kgの巨大アオリイカ。左上は保冷剤。