

漁獲規制マグロ減収分穴埋めへ

青森県内 漁具、品質研究に着手 2 機 関

サワラ収入源にせよ



青森県産業技術センター水産総合研究所と
同下北ブランド研究所が漁獲、高品質出荷
に向けた新技術開発に取り組むサワラ
＝4月30日、東通村の尻労漁港

青森県産業技術センター水産総合研究所（平内町）と同下北ブランド研究所（むつ市）は本年度から、近年県沿岸で水揚げが増加するサワラの漁獲、高品質出荷に向けた新技術の研究・開発に着手する。2015年にスタートしたクロマグロ小型魚の漁獲規制を受け、マグロ用漁具のサワラ向け改良、活け締め処理の確立などによる付加価値向上を図り、漁業者のマグロの減収分を補う収入確保のほか、資源管理の順守につなげてもらう考えだ。（澤田淳一）

サワラは東シナ海などに生息するサバ科の出世魚で、成魚は体長1メートル以上になる。水産総合研究所などによると、県内では20年ほど前まではほとんど漁獲されなかった魚種だが、00年前後から増加。06年以降は太平洋側や日本海側の定置網などで春、秋を中心に年間100〜200トを水揚げ。ここ数年の平均単価は1キ（千円）あたり700円、水揚げ金額は年間7千万〜1億4千万円に上る。

県内では焼き魚用の切り身以外にほとんど出回っていない一方、関西地方などではサワラを刺し身で食べる文化があり、高品質な魚は1キ当たり2千円以上で取引されるという。新技術の研究・開発は、

クロマグロの漁獲規制の影響を強く受ける漁業者の要望にこたえて、2カ年事業で実施。水産総合研究所はマグロ用の曳釣漁具、はえ縄漁具について、試験操業しながらサワラ用への改良・開発を進めるほか、鯨ヶ沢沖でサワラの漁期や漁獲水深などのデータ収集に取り組む。

下北ブランド研究所は

？ クロマグロ小型魚の漁獲規制 国は2015年から、太平洋クロマグロの資源回復に向けた国際合意に基づく管理措置の一環として、30センチ未満の小型魚は02〜04年の年平均漁獲量からの半減を目指し、年間漁獲枠を設定。16年漁期（沿岸漁業は今年6月末まで）は全国で4007トだったが4月27日に突破し、超過分は17年の漁獲枠から差し引かれる。青森県内漁業者にも順守が求められている。

東通村の太平洋岸の定置網に入ったサワラを対象に、高品質出荷に向けて、鮮度落ちが速いサワラの活け締め処理方法や、粗脂肪量

の季節変化、寄生虫の有無、冷凍保存方法などを探る。

2研究所の研究・開発事業は5月中にも始まる。水産総合研究所の伊藤欣吾資源管理部長は「困っている漁業者の役に立ちたい」、下北ブランド研究所の角勇悦加工技術部長は「刺し身用に出荷できるように活け締め技術を確立できれば」と意気込んでいる。

平成29年5月5日デーリー東北 掲載

この画像は当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです。