

研 究 分 野	水産増養殖	部名	ほたて貝部
研 究 課 題 名	生き生き水産物流通モデル支援事業		
予 算 区 分	県単		
試験研究実施年度・研究期間	H.18 ～ H.19		
担 当	山内 弘子		
協 力 ・ 分 担 関 係	総合販売戦略課、ふるさと食品研究センター		

〈目的〉

平成 16～17 年度、ホタテガイ活貝の高価格安定による出荷促進を目的に酸素封入による活力維持技術を開発した。

今年度はその技術を利用した本県産ホタテガイ活貝の新流通システムを開発することを目的に、活力維持技術の補完試験、民間事業者への技術指導を行う。

〈試験研究方法〉

3 日間保存したホタテガイ活貝が排出する水の時期別重量を把握するため、容量 3kg 詰用の発泡スチロール箱に 2 年貝のホタテガイを 3kg ずつ入れ、さらに 500 g の保冷剤を 1 個入れて、室温 5℃ で保存し、3 日後に箱内のホタテガイの総重量と排水された水の重量を測定した。

〈結果の概要・要約〉

排水される海水の重量は、酸素封入区では 7 月、12 月には 12～13%であったが、1 月以降 15%と増加した。対照区では 1 月には 15%と、酸素封入区と同じ値であったが、その他では 14～19%と酸素封入区より高い値を示した（図 1）。このことから、酸素を封入することによってホタテガイの保水量を高めることができ、梱包後のホタテガイの重量低下を抑制することができるが、1 月は排水量が増加するため、ホタテガイを梱包する際には時期による重量低下を考慮することが必要であることが分かった。

〈主要成果の具体的なデータ〉

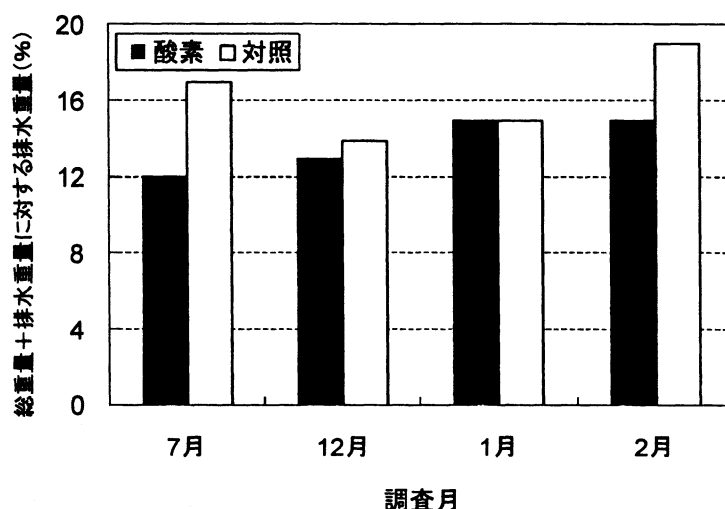


図 1 時期別のホタテガイ総重量+排水重量に対する排水重量の割合

〈今後の問題点〉

ホタテガイ以外の魚種としてウニ、アワビ、アカガイなど、鮮度低下が懸念される水産物の活力延長技術を開発するとともに、民間事業者への技術使用にかかる指導を行う必要がある。

〈次年度の具体的計画〉

酸素封入によるウニ、アワビ、アカガイなどの活力延長技術を開発するとともに、開発技術の実用化に向けた物流実証試験を実施する。また、民間事業者への技術使用にかかる指導も行う。

〈結果の発表・活用状況等〉

来年度から県漁連で本技術を使用した発送を実用化する予定。