

研 究 分 野	漁業技術	部 名	資源開発部
研 究 課 題 名	まぐろヤケ肉防止技術開発事業（漁獲状況調査）		
予 算 区 分	水産総合研究センター費（委託）		
試験研究実施年度・研究期間	H19～H21		
担 当	野呂 恭成		
協 力 ・ 分 担 関 係	ふるさと食品研究センター		

〈目的〉

マグロの品質低下の大きな原因となっている「ヤケ肉」と呼ばれる肉質劣化の発生メカニズムを解明するため、一本釣及び定置漁業での漁獲状況や漁獲後の魚体取扱などの要因と「ヤケ肉」発生に関係に関して調査を行い、その防止対策を明らかにすることを目的とする。

〈試験研究方法〉

平成 20 年度は、日本海側では深浦町沖で大型定置網漁業を営む 2 経営体、太平洋側では東通村沖で大型定置網漁業を営む 3 経営体を対象に調査を行った。

調査は、野帳を漁業者に配布し、クロマグロが入網した際の出入港の時間、揚網に要した時間、漁獲したマグロの個体数、船上、陸上での処理状況、同時に入網した魚種名などを記録してもらった。

調査期間は平成 20 年 6～7 月であった。

〈結果の概要・要約〉

調査結果を表 1 に示した。月別のクロマグロの操業回数は 7～39 回の範囲、出港から入港までの平均時間は 1 時間 37 分～2 時間 51 分、揚網に要した平均時間は 1 時間 10 分～2 時間 20 分で、定置漁業者により大きく異なった。これは、漁港から定置網までの距離、入網した漁獲物の量、船上での処理時間などが影響していると考えられた。

月別漁業者別のクロマグロの最大入網個体数は、体重 20kg 未満の「メジ」銘柄で 22～1,438 個体、体重 20kg 以上の「マグロ」銘柄で 0～880 個体であった。

処理方法は、「メジ」銘柄は漁獲後直ちに船倉に収容、氷冷され、「マグロ」銘柄は、血抜き、鰓取り、腹裂き、内臓除去などの処理後、船倉に収容、氷冷されていた。

漁獲後、魚体処理と冷却をしなかった 7 月の 1 尾の分析結果から、漁獲時段階で既にヤケ肉症状を呈するものもあることが示唆された。

〈主要成果の具体的なデータ〉

表1 6-7月の青森県沿岸における大型定置網でのクロマグロ操業状況

月	海域	定置漁業者	マグロの網起こし回数 (回)	出港から入港までの平均所要時間 (h:m)	揚網の平均所要時間 (h:m)	1操業当たりの漁獲尾数(尾)						月別合計漁獲尾数(尾)	
						銘柄「メジ」			銘柄「マグロ」			銘柄「メジ」	銘柄「マグロ」
						最小	平均	最大	最小	平均	最大		
6月	日本海	A	39	3:00	-	4	116	1,438	1	17	134	4,403	407
		B	23	2:16	1:42	1	59	292	1	73	880	1,115	1,162
	太平洋	C	16	1:50	1:15	1	17	61	1	2	4	240	9
		D	16	2:51	1:16	3	20	80	1	3	12	201	24
		E	8	3:11	2:20	3	11	22	1	4	9	86	16
6月平均			20.4	2:37	1:38	2	45	379	1	20	208	1,209	324
7月	日本海	A	29	2:24	-	1	47	501	1	3	8	1,228	25
		B	18	1:37	1:13	1	24	180	1	8	36	376	42
	太平洋	C	20	1:46	1:12	1	31	105	1	3	4	585	5
		D	23	2:30	1:28	1	37	178	-	-	-	855	0
		E	7	2:31	1:30	1	35	143	4	4	4	245	4
7月平均			19.4	2:09	1:21	1	35	221	2	4	13	658	15

〈今後の問題点〉

特になし

〈次年度の具体的計画〉

一本釣り漁業において、処理効果の検証を目的に、冷却等の処理をしたものとしなかったものとの肉質について比較する。

〈結果の発表・活用状況等〉

平成20年度先端技術を活用した農林水産研究高度化事業「大型魚の漁獲ストレス緩和技術導入による高鮮度維持システム」年度末報告会で報告