

研 究 分 野	資源管理	機関・部	水産総合研究所・資源管理部
研 究 事 業 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	受託研究(北海道大学)		
研 究 実 施 期 間	H19～H21		
担 当 者	吉田 雅範		
協 力 ・ 分 担 関 係	青森県産技センター食品総合研究所		

〈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」の発生と一本釣り及び定置網での漁獲状況や漁獲後の魚体取扱いなどの要因との関係について調査を行い、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19年に一本釣りの漁獲実態を、平成20年に定置網の漁獲実態を調査した。平成21年は肉質性状分析のために、7月15日、28日に深浦町深浦の定置網漁業者から、10月1日には外ヶ浜町三厩の一本釣り漁業者からサンプルの提供を受けたので、当該漁業者から当日の操業状況を聞き取りした。また、クロマグロを水揚げしている1箇所の漁協を対象として、平成21年7月から12月までの漁獲状況とヤケ肉発生状況を調査した。

〈結果の概要・要約〉

- ・青森県のマグロ類の漁獲量は平成15年から増加し、平成19年以降は1,000トンを超えた。日本海の漁獲量が最も多く、次いで津軽海峡東部、津軽海峡西部の順であった(図1)。
- ・クロマグロの漁期は三厩漁協が7～1月、深浦漁協が5～10月であった(図2)。
- ・平成21年10月1日に外ヶ浜町の一本釣り漁業者が釣り揚げに要した時間は15分、魚体処理に要した時間は10分、帰港に要した時間は25分であった。
- ・平成21年7月15日、28日に深浦町の定置網漁業者が網揚げに要した時間は30分、帰港に要した時間は10分、クロマグロ以外に漁獲した魚種はタイ類、ヒラメ、ブリ等であった(表1)。
- ・ヤケ肉状況を調査した漁協で荷受けされた体重50kg未満のクロマグロにはヤケ肉が発生していなかった。平成21年冬季にはヤケ肉の発生が多かった。平成21年冬季は夜間に操業する船が多く、荷受けが朝だったため、冷却設備が整っていない船や冷却設備があっても漁獲量が多く全数を冷却できなかった船でヤケ肉が発生した(図3)。夜間にも荷受けをするようになってからは発生件数が減少しているものの依然として発生していることから、水温及び気温が低くても十分な冷却が必要と考えられた。

〈主要成果の具体的なデータ〉

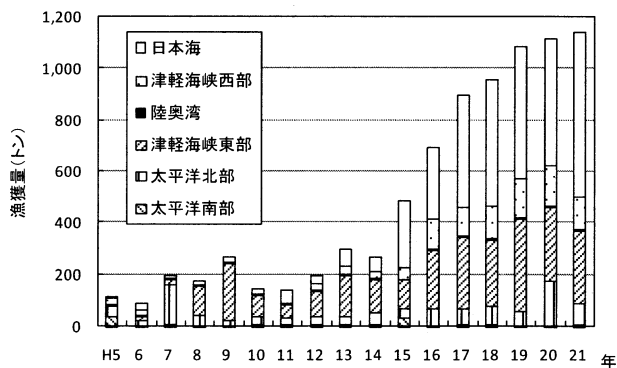


図1 青森県マグロ類漁獲量の推移

海域区分
 太平洋南部：階上漁協～三沢市漁協
 太平洋北部：六ヶ所村漁協～尻屋漁協
 津軽海峡東部：岩屋漁協～佐井村漁協
 津軽海峡西部：竜飛今別漁協、三厩村漁協
 陸奥湾：脇野沢村漁協～外ヶ浜漁協
 日本海：小泊漁協～大間越漁協。

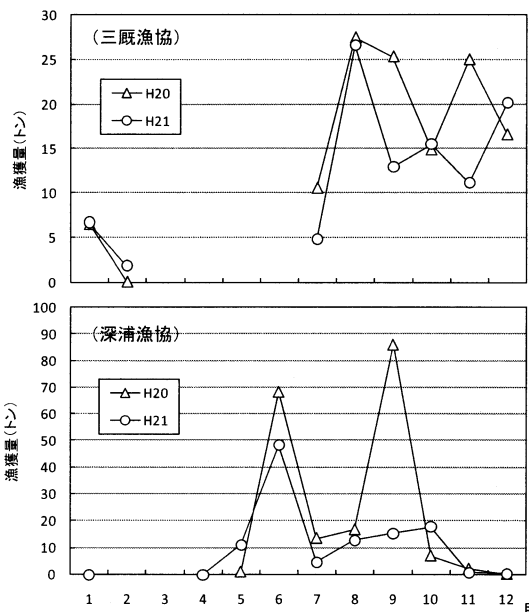


図2 三厩漁協と深浦漁協の月別漁獲量

表1 深浦地区でクロマグロを漁獲した際の操業実態

場所	深浦	
月日	7月15日	7月28日
網揚時間(分)	30	
帰港時間(分)	10	
「マグロ」(尾)	0	3
「メジ」(尾)	10	13
その他に漁獲された魚種	タイ類 ヒラメ ブリ フグ類 トビウオ	タイ類 ヒラメ ブリ フグ類 トビウオ ソイ類 マアジ ヒラマサ

*体重20kg以上を「マグロ」、
20kg未満を「メジ」とした。

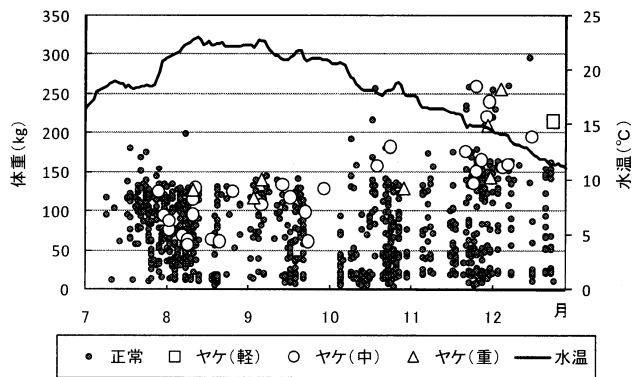


図3 ある漁協の月別魚体重と津軽海峡の水温(函館海洋気象台)

〈今後の問題点〉

なし

〈次年度の具体的な計画〉

なし

〈結果の発表・活用状況等〉

平成21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」の年度末報告会で報告。