

北浜海域ホッキガイ資源増大・評価向上支援事業（要約）

木村 優輝

目 的

太平洋沿岸で漁獲されるホッキガイ（標準和名：ウバガイ *Pseudocardium sachalinense*）は、本県にとって重要な水産物である。北浜海域（八戸から三沢まで）のホッキガイは、砂抜きされていないこと等により他産地より評価が低い。うえに、需要の減少に伴い更なる単価低迷が懸念される。そこで、本研究では、北浜海域産ホッキガイの評価を向上させ、漁業者の所得向上を図るため、砂抜き技術の確立、高鮮度出荷技術の開発、高品質加工製品の開発を試みた。また、開発した技術の評価向上が見込まれるかについて、県内外にヒアリング調査を行った。

材料と方法

1. 砂抜き技術の評価

青森県北浜海域三沢産のホッキガイ 60 個体を用いた。水揚げ日を 0 日目として、1,2,3,4,7 日目の 6 試験区（各 10 個体）を設け、三沢漁協内のタンク内の海水中に水管が上を向くようにホッキガイを設置した。0 日目はその日に研究所に運搬、開殻し、砂重量を測定した。その後、各試験区も同様に砂重量を測定した。

2. 高鮮度出荷技術開発

青森県北浜海域三沢産のホッキガイの同一個体の斧足部を 2 分割し、塩水パック試験（酸素封入の有無を比較）を行った。また、一般生菌・大腸菌群・腸炎ビブリオについて微生物検査を行った。

3. 高品質加工製品の開発

生に近い外観、食感を保持しつつ、冷凍保管が可能なホッキガイの開発を試みた。また、常温品、冷凍品や外套膜を用いた加工品の開発を試みた。

結果および考察

1. 砂抜き技術の評価

1 日間で大部分の砂が抜けること、活力は 7 日間で低下すること、歩留や遊離アミノ酸は 0~7 日間変化が少なかったことを確認した。また、県外消費地へのヒアリング調査により、砂抜きの需要やクリームなどに対する一定の効果があるものの、単価の向上までは見込めないとの意見があった。

2. 高鮮度出荷技術開発

2 日目からにおいて、歯切れに差が出るのが分かり、酸素封入による品質保持効果を確認した。また、一般生菌・大腸菌群・腸炎ビブリオは陰性であった。また、県外消費地へのヒアリング調査により、むき身・斧足部塩水パックの需要が一定程度あることが分かった。しかし、産地では、殻剥きの手間や殻の産廃処理費の課題が挙げられた。

3. 高品質加工製品の開発

生に近い外観、食感を保持した冷凍ホッキガイを開発した。県外消費地へのヒアリング調査により、今すぐにも取り扱いたいとの意見が多く、需要が高いことが分かった。実用化を希望する県内の事業者（2 社）に対し、各事業者の設備にあわせた製法に改良して技術移転を行った。また、第 21 回シーフードショー大阪にて、試食後、アンケート調査を行ったところ、好ましい、やや好ましいを合わせて 93.8 % を占めた。好ましかった点として、「臭みがない」、「食感」、「甘味」、「うま味」の意見が多かった。その他加工品（くん製オイル漬レトルト、甘酢漬、液浸カップ、炙り浸し、ピラフの素、冷凍押し寿司、クラムチャウダー、酢締めかまぼこ、ヒモ貝柱ヤンニョム漬、ヒモ貝柱フライ）を開発し、これらの製法を「水産物加工講習資料第 25~27 号」に掲載して県内加工企業等への普及を図った。

謝 辞

本事業は、令和 3 年度~令和 5 年度青森県重点事業「北浜海域ホッキガイ資源増大・評価向上支援事業」の支援を受けて行った。