

通し番号	4902
------	------

分類番号	29-92-31-06
------	-------------

(成果情報名) 輪っか漁法で水揚げされた沖縄産メカジキの特徴とその利用手法
[要約]かじき類加工が盛んな三崎地区の加工業において、新たなかじき加工原料として糸満漁港に輪っか漁法で水揚げされるメカジキに着目した。沖縄県の生鮮メカジキは全国平均単価より安い、その中でも糸満産は沖縄県内で最も高く評価されていた。生鮮メカジキ魚肉の冷蔵保存試験では、評価指標となる血合部位の赤色が10日目でも極めて鮮明で、K値も40%以下と熟成肉として利用する新たなビジネスモデルが考えられた。しかし、水揚げされたメカジキのK値は大きくばらつき、水揚げ日数や個体差による水揚げ時のK値が大きく異なったので、漁獲後の船上処理方法や冷却方法の改善が必要であった。
(実施機関・部名) 神奈川県水産技術センター・企画資源部 連絡先046-882-2312

[背景・ねらい]

かじき類の利用が盛んで、大消費地を控えている当県内において、新規加工原料として近海産かじき類を検討した。さらに、原料の特徴を活かした新たなビジネスモデルを検討し、経営の多角化を図ることによるブランド化にむけ、新原料として糸満産メカジキの特徴について把握し、最適な利用法を見出すために本研究を行った。

[成果の内容・特徴]

1. 沖縄県のメカジキの水揚げは年平均で272tであった。また、国内での生鮮メカジキの平均単価は884円/kgであったが、沖縄県産の生鮮メカジキの平均単価は526円/kgであった。その中で沖縄県糸満産だけの平均単価を見ると714円/kgと、沖縄県の平均より約190円/kg高く、全国平均より約170円/kg安いだけであった(図-1)。
2. メカジキで評価が高いものは赤色の強さと鮮明さとされることから、保冷方法別の血合いの赤色(a\*値)及び普通肉の鮮明さ(L\*値)を測定したところ、空輸されて冷蔵保管10日後でも変色が少なく、利用可能な日数が長いことが分かった。
3. 長期冷蔵モデル試験では、漁獲されて水揚げから保冷12日目において、冷却方法が異なってもK値は40%以下であり、ステーキやしゃぶしゃぶなどの加熱利用が可能であることから、うま味や食感を向上させた熟成肉として利用できる可能性が示唆された(図-2)。
4. しかし、実際に水揚げされたメカジキ22尾についてK値を測定したところばらつきが多く、水揚げまでの日数がかかっているにもかかわらず、K値で40%以上の魚肉が55%(12尾:17部位)と多かった(図-3)。
5. そこで、冷却処理をしっかりと水揚げされたメカジキ50尾について、同じくK値を測定したところ、40%未満は58%(29尾)と品質向上したが、更に水揚げまでの鮮度保持方法の工夫が必要と考えられた(図-4)。

[成果の活用面・留意点]

1. モデル試験では、生鮮で漁獲から2週間近く高鮮度で保てることから、標準的な利用法であるステーキに、熟成魚肉として新たなブランド化での可能性が見いだされた。
2. 新たなビジネスモデル化には、糸満漁協との連携が必要と考えられる。

[具体的データ]

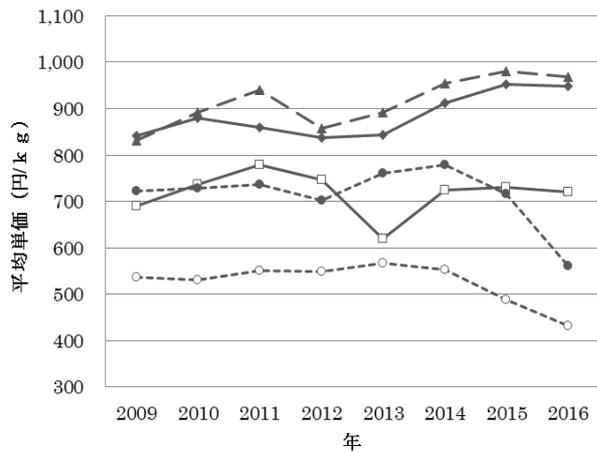


図-1 国内での生鮮・冷凍メカジキ流通平均単価

● 全国 (生鮮)      □ 全国 (冷凍)  
 ▲ 気仙沼 (生鮮)    ○ 沖縄県 (生鮮)  
 ● 糸満 (生鮮)

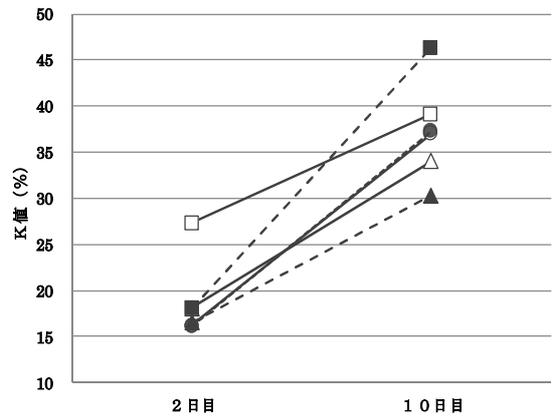


図-2 6試験区ごとの冷蔵2日、10日目のK値変化

□ ビニール区      ▲ 脱水シート区  
 ○ シート区        ■ 氷有リビニール区  
 ▲ 氷有リ脱水シート区    ● 氷有リシート区

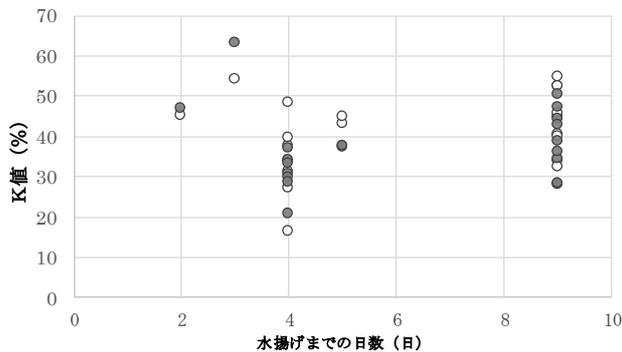


図-3 平成28年に水揚げされたメカジキの水揚げまでの日数別K値変化

○ 背側 ● 腹側

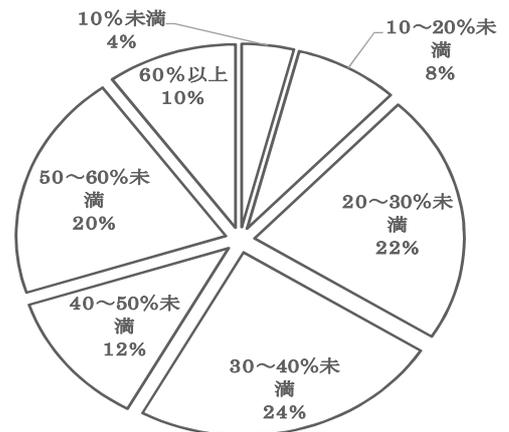


図-4 平成29年6月から10月の糸満水揚げ直後のメカジキK値分布

[資料名] 「沖縄産メカジキのブランド化試験 (三崎水産加工のブランド化技術研究)」の委託事業実績報告書 (神水セ資料 No. 90)

白井一茂、紫波俊介、大城栄喜：糸満式輪っか漁法で水揚げされる糸満産メカジキの鮮度特徴について、神奈川県水産技術センター研究報告，第9号，29-38。(神水セ業績 No. 17-006)

[研究課題名] 沖縄産メカジキのブランド化試験、三崎水産加工業のブランド化技術研究

[研究期間] 平成28-29年度

[研究者担当名] 白井一茂