

# 西海ブロック水産業情報

NO. 70 (平成22年7月～9月)

その他(水産利用加工、水産経済関係、災害等)

山口県	福岡県	佐賀県	長崎県	熊本県
<ul style="list-style-type: none"> <li>・メダイ等の鮮度保持試験</li> <li>・サワラ成分分析</li> <li>・サゴシ加工残渣を使ったエキス抽出</li> </ul>	<p>特になし</p>	<p>●玄海</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>・養殖アワビの販売が不振。漁連、漁協、漁業者に販売促進の具体策を提案し、支援している。</li> <li>・フグはえ縄、イカ釣り等を対象に、漁場選定に役立つ、広域で詳細な水温情報を提供中。</li> <li>・6月～7月上旬にかけ、唐津湾と伊万里湾のまき網でマイワシが混獲された。(十数年ぶり)</li> <li>・高水温による漁獲物の鮮度低下、魚価安、氷蔵氷の増加。</li> </ul>	<p>●研究技術開発</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. 水産物流通加工強化支援事業</li> <li>2. 水産加工原料確保のための新原料開発</li> <li>3. 連携プロジェクト イカ肉の高度有効利用に関する研究</li> <li>4. 戦略プロジェクト 県産冷凍すり身の新たな製法とその利用法の開発</li> <li>5. 魚介類の出荷前蓄養と環境馴致による高品質化システム技術開発</li> <li>6. 血合肉褐変防止技術を基盤とする国際競争力の推進と海外市場展開</li> <li>7. 地域イノベーション創出研究開発事業「新規海水浄化装置を用いた活イカ輸送システムの開発」</li> </ol>	<p>特記事項なし</p>

鹿児島県	宮崎県	大分県	沖縄県
<p>特記事項なし</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>・本県で漁獲されるマアジについて、蓄養期間別に活け後約30時間後の肉質を分析したところ、1ヶ月程度の蓄養においては肉質は漁獲当初と遜色なかったことから、1ヶ月程度の蓄養でも充分品質を保てることがわかった。</li> <li>・また、冬季と春季漁獲されるマアジには破断強度に差があったが、給餌蓄養を行うことで破断強度が回復・増強されるとともに、肉色も改善されることがわかった。</li> </ul>	<p>特記事項なし</p>	<p>特になし</p>