

西海ブロック水産業情報

NO. 71 (平成22年10月～12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"> ・メダイ等の鮮度保持試験 ・サワラ成分分析 ・サゴシ加工残渣を使ったエキス抽出 	<p>特記事項なし</p>	<p>●玄海</p> <ul style="list-style-type: none"> ・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。 ・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。 ・ケンサキイカが好漁。10月は過去10年間で最高の漁獲量で、例年この時期には見られない、外套背長30cmを超える大型個体も、多数水揚げされた。 <p>玄海漁連への水揚量は、10月は前年比118%、平年比143%と増加。価格は、活魚では2,300円/kgと例年並だが、鮮魚では794円/kg(前年比約75%)と、安くなった。近年、秋には比較的安定した数のケンサキイカが来遊(いわゆるブドウイカの索餌回遊)しているのに加え、夏から秋の高水温により来遊群の成長が良く、これが漁獲量の増加につながったと考えられる。</p>	<p>●研究技術開発</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 水産物流通加工強化支援事業 2. 水産加工原料確保のための新原料開発 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 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 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 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 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」 	<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>	<p>●畜養マアジの輸送方法について、夏季及び冬季に検討した梱包資材としてスポンジ利用した区の魚体温は、適温帯と考えられる5～10℃に近い温度で輸送でき、肉質分析及び官能検査の結果も良好であった。このため、梱包資材の改善により、品質を保持できる可能性が示された。また、畜養マアジの活け締め方法について検討したところ、二酸化炭素を用いた活け締めにより作業性改善の可能性が示された。</p>	<p>特記事項なし</p>	<p>特記事項なし</p>