

さかなの鮮度を保つ ～北海道小樽地区における新 世丸による鮮度保持への取組～

メタデータ	言語: Japanese
	出版者:
	公開日: 2024-07-19
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者: 小河, 道生
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010355

This work is licensed under a Creative Commons
Attribution 4.0 International License.



さかなの鮮度を保つ

～北海道小樽地区における新世丸による鮮度保持への取組～

小河道生

開発調査部 開発調査一課

1．沖合底びき網漁業の現状

我が国の沖合底びき網漁業は、全国で営まれており、漁労体数は400近くにも達するとともに、年間の生産数量は、約40万トン（平成14年）で水産物の安定供給に貢献する重要な漁業種類です。特に、北海道では沖合底びき網漁業の重要度は高く、全国沖合底びき網漁業総生産量の7割近くを占めています。一方で、漁船の平均船齢は16年を経過しており、既に代船の時期を迎える船が多いにもかかわらず、漁業経営は人件費や燃油費を含めた諸経費の高騰により益々厳しさを増し、平成14年に進水した船は全国でも僅かに7隻しかないのが現状です。

2．新漁業生産システム構築実証化事業について

このような厳しい状況の中で、沖合底びき網漁業の存続を図るには、経費を削減するとともに、付加価値の高いものを生産することによる高い収益性を維持する等、漁業経営の根本的な改善を図ることが急務な課題です。沖合底びき網漁業界は、これを実現する方法として、省人化による操業コストの削減や後継者を確保するために厳しい漁労作業の軽減を図ること並びに付加価値の高い製品の生産を図ることを目的とした新しい操業形態の確立を切望していました。そこで、開発調査部ではその前身である海洋水産資源開発センター時代の平成14年度よ

り、全国でも沖合底びき網漁業の重要度が高く、かつ、北海道で主要漁業でもあるかけまわし漁法（図1）を対象として、この漁法の漁業根拠地である小樽地区において省人化による生産コストの削減を図ることと、資源状態に見合った適正な漁獲量の中で、いかにして付加価値を高めて生産金額を揚げさせるかについての実証事業を開始しました。

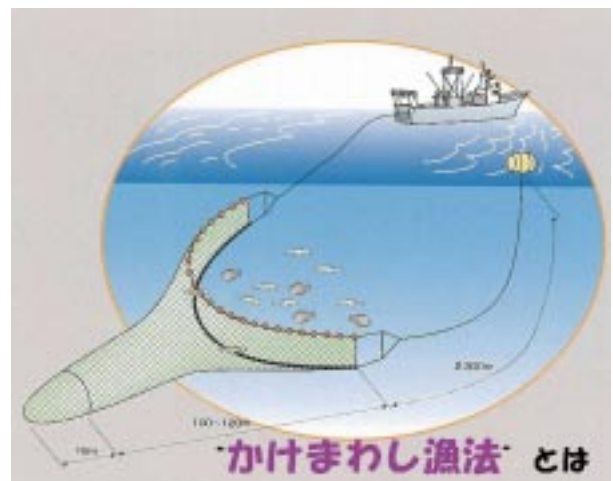


図1 かけまわし漁法の概念図

3．鮮度保持への取組

このことを実証するために設計され、平成14年9月に竣工した調査船（図2）は、新しい世代に向かって沖合底びき網漁業を切り開くことを祈念して「新世丸」と命名されました。



図2 調査船“新世丸”

私たちは、この新世丸を使用して、漁労作業の効率化による生産コストの削減、漁獲物の付加価値向上等の課題に取り組んでいます。船内では小樽地区の漁獲の主体であるホッケ、スケソウダラを対象に0度の殺菌冷海水で魚体温度を下げて高鮮度の状態を保ったまま帰港し、港では衛生面を考慮するとともに鮮度を落とさないように船内に装備したフィッシュポンプ（図3）で素早く水揚げする方法の確立という沖合底びき網漁業では初めての試みに取り組んでいます。



図3 フィッシュポンプで水揚げ

この方式で生産された製品は、従来のやり方に比べて大腸菌群の発生が極めて少ないことが、北海道中央水産試験場の検査結果で明らか

となっています。また、市場でも鮮度が良いことへの評価が徐々に浸透しつつあり、今年3月以降のホッケの単価は上昇傾向にあります。（図4）特に、6月の単価は昨年同時期に比べて約2倍近くまで上昇し、この調査のねらいでもある生産金額の上昇に対し、希望の灯がみえつつあると期待しています。

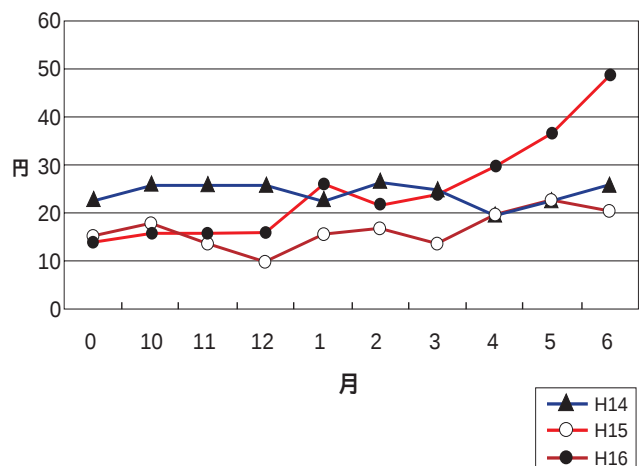


図4 ホッケの年度別月別単価（円/kg）の推移

現在の加工市場は、加工原料が不足気味ではありますが、加工品の原料に対しては厳しいサイズ選別が求められています。水揚げの根拠地である小樽には洋上での選別作業に係る労力を軽減し、確実にサイズ選別を行うための陸上選別機が導入されています。

今後は、関係機関と連携をとりながら、漁獲物をより高鮮度なものとし、サイズ選別を確実にを行うことにより、更に付加価値の高い製品を生産し、小樽地区での新しい生産システムの実証化を推進していくこととしています。