

地域特産品づくり推進事業

津城 啓子・牟田 圭司

漁業の6次産業化および水産物の付加価値向上を目的とし、講習会の開催、相談対応等を行い、さらに、漁協等が行う特産品の試作品製造に対する支援を行った。

また、付加価値向上に向けた取組として、天然イサキ・サワラの脂質含量および養殖マガキのグリコーゲン含量に関するデータ蓄積を行った。

内容および結果

1. 講習会・相談等

利用実習室を開放し、付加価値の向上や衛生管理等に関する知識の向上を図るため講習会等を実施した（表1）。

表1 講習会等の実施実績

項 目	講習会	相 談
件 数	1 回	1 件

1) 講習会

養殖二枚貝の衛生管理について、下記の講習会を開催した（表2）。

表2 講習会の概要

月日	場所	題 名	対象者	参加人数
3月16日	唐津市	養殖二枚貝の衛生管理について	カキ養殖業者	18名

2) 相談

新たに加工品の製造に取り組む漁業者の相談があった。

2. 付加価値向上に向けた取組

魚類の脂質含量やカキのグリコーゲン含量は、旬の把握や魚価の向上に資する重要な指標となる。

魚類の脂質含量は、佐賀県玄海漁協魚市場に水揚げされた天然イサキとサワラを試料とし、魚用品質状態判別装置フィッシュアナライザー プロ（大和製衡株式会社

製）を用いてインピーダンス値（相対値）を測定した。

マガキのグリコーゲン含量は、玄海地区で養殖されたものを試料とし、アンスロン硫酸法により分析した。

各魚種の測定時期と供試個体数について、天然イサキは令和4年4月～8月、10月～12月および令和5年3月に漁獲された個体を月あたり8～40尾測定した。天然サワラは、令和4年4月、8月及び令和4年10月から令和5年3月に漁獲された個体を月あたり1～17尾測定した。養殖マガキは令和3年11月～令和4年4月および令和4年11月～令和5年3月に水揚げされた複数個体を月ごとに1サンプルとし、分析に供した。

結果については、複数年分を取りまとめ、玄海水産振興センター研究報告に投稿する予定である。