

地域特産品づくり推進事業

津城 啓子・牟田 圭司・神崎 博幸

漁業の6次産業化および水産資源の有効利用、水産物流通の振興を目的に、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 実習・講習会等の実施実績

項 目	講習会	相 談
件 数	1回	7件

1) 講習会

平成30年に食品衛生法が改正され、漁業者や漁業協同組合においても同法に沿った対応（HACCPの考え方を取り入れた衛生管理法）が求められていたため、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	講師	参加人数
5月10日	唐津市	食品衛生法改正に係る講習会	唐津保健福祉事務所 酒井雅代氏	19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多かった。

2. 付加価値向上に向けた取組

魚類の品質評価において重要な指標となる脂質含量を定期的に測定・数値化し「旬」の時期を把握することにより、PR効果を高め、魚価単価の向上につながるよう、大和製衡株式会社 魚用品質状態判別装置「フィッシュアナライザー プロ」を用いて天然イサキとサワラの脂

質含量に関するデータの蓄積を行った。

1) 天然イサキにおけるインピーダンス値の月別推移

令和3年4月～令和3年12月および令和4年3月に漁獲されたイサキのインピーダンス値（相対値）を測定した。試験には、一月あたり2～31尾のイサキを供した。

結果は図1に示す。8月に漁獲されたイサキが、最も高い値であった。

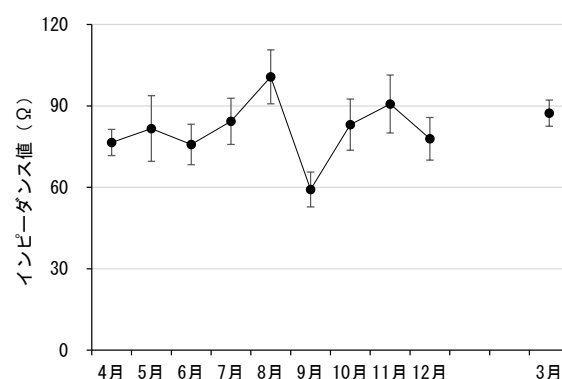


図1 天然イサキにおけるインピーダンス値*の月別推移
*値が高いほど、脂肪が多いことを示す

2) 天然サワラにおける脂質含有率の月別推移

令和3年4月～令和4年3月に漁獲されたサワラのインピーダンス値（相対値）を測定した。試験には、一月あたり2～25尾のサワラを供した。

結果は図2に示す。4月に漁獲されたサワラが最も高い値であった。

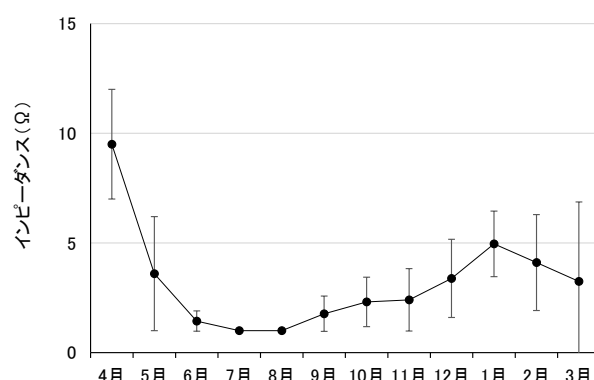


図2 天然サワラにおけるインピーダンス値*の月別推移
*値が高いほど、脂肪が多いことを示す