

地域特産品づくり推進事業

豊福 太樹・松本 日向乃

近年、玄海地区では漁獲量の減少や漁価の低迷により、漁家経営は大変厳しい状況となっている。所得向上のためには、漁獲物の品質向上や6次産業化、複合漁業を推進することが重要である。また、近年複合漁業種としてのマガキ養殖の生産規模が拡大傾向にあり、それにともない新たな養殖漁場の開拓が行われている。新規漁場で養殖を行うにあたり、そこで生産されるカキの身入り等の品質を従来漁場と比較検証することが重要である。

そこで、当センターでは漁業者の所得向上に繋がる講習会を開催するとともに、加工品開発や食品衛生管理に関する相談対応を行った。また、新たな漁場で生産されたマガキの品質を定量的に評価し、新規漁場の有効性について検証した。

取組および結果

1) 講習会の開催

養殖二枚貝の衛生管理や養殖技術向上を目的として、当センター職員が講師として講習会を開催した（表1）。

表1 講習会の開催内容

月日	場所	題名	対象者	参加人数
二枚貝養殖の衛生管理について				
3月12日	唐津市	近年の気象変化とカキ養殖における対策	二枚貝養殖	19名

2) 相談対応

加工品製造に取り組んでいる漁業者からの相談に対応した（表2）。

表2 相談対応の内容

地区	相談内容
唐房	販売商品のポップ作成について
仮屋	瓶ウニ製造方法について 瓶ウニの細菌検査について
菖津・駄竹 高串・大浦浜 波多津	煮干し・いわし加工施設の食品営業許可について

3) 新規養殖漁場でのマガキ品質評価

試験は、令和4年11月～令和6年3月に従来漁場のSt.1（幸多里）と新規漁場のSt.2（大島東）で実施した（図1）。各養殖漁場で養殖中のマガキを令和5年11月～令和6年3月に毎月1回採取し（ $n=20\sim28$ ）、個体重量と軟体部湿重量から身入り割合（軟体部湿重量 / 個体重量 $\times100$ ）を算出した。また、軟体部100gを1検体（ $n=2\sim3$ ）として、アンスロン硫酸法により湿重量あたりのグリコーゲン含有量（%）を分析した。

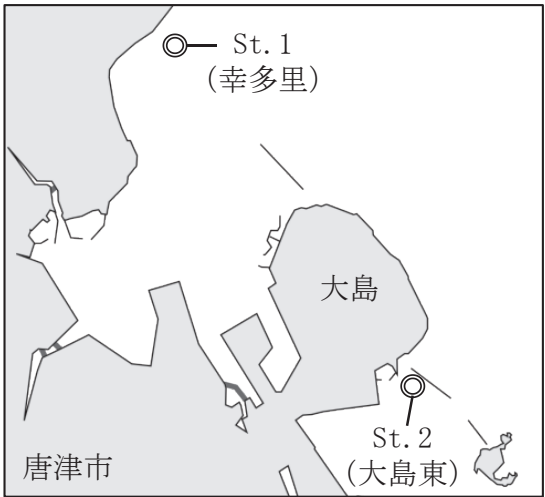


図1 漁場図

身入り割合とグリコーゲン含有量は、いずれの月においても新規漁場のSt.2の方が高く（図2, 3）、従来漁場のSt.1よりも品質の良いカキが生産された。11月15日の鉛直塩分はSt.2の方が低かったことから（図4）、St.2はSt.1よりも隣接する松浦川由来の栄養塩が供給されている可能性がある。実際に同日のChl-a [$\mu\text{g}/\text{l}$] は、St.2の方が高く（図5）餌料環境が良かった可能性がある。ただ本海況データは単日データであるとともに、水温等の他の要因も考えられることから、次年度は年間をととした海況データを取得し、詳細な漁場評価を行う予定である。

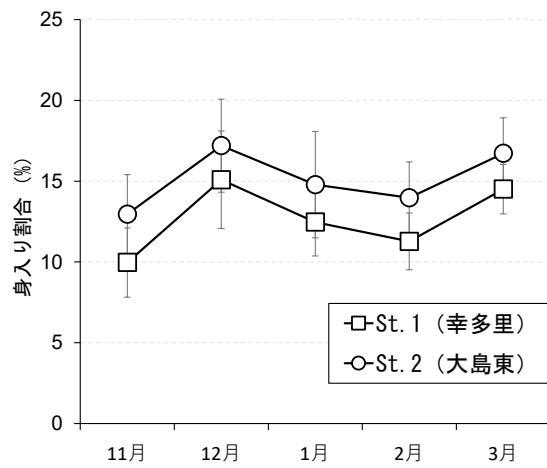


図2 身入り割合 (%)

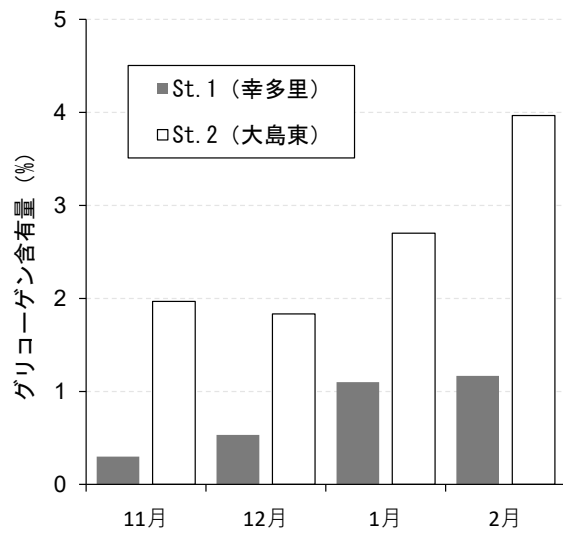


図3 グリコーゲン含有量 (%)

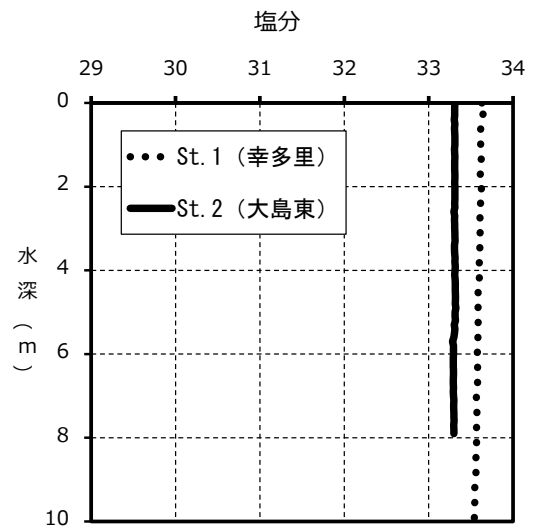


図4 R5. 11. 15鉛直塩分

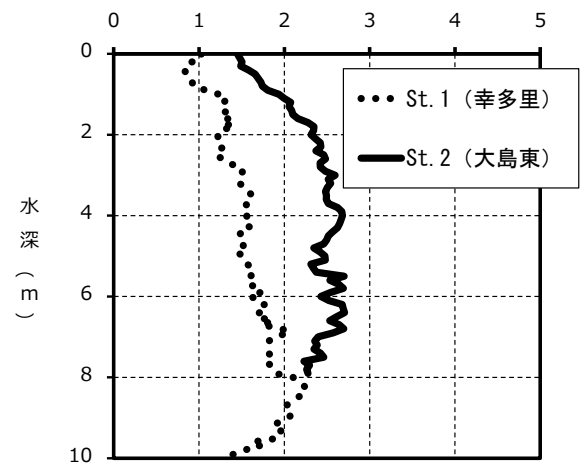


図5 R5. 11. 15鉛直Chl-a [μg/l]