

天然・栽培資源の漁業に関する研究 (キンメダイ漁業)

(多元的資源管理型漁業の推進に関する研究)

(予算区分 交付金 研究期間 平成15～18年度)

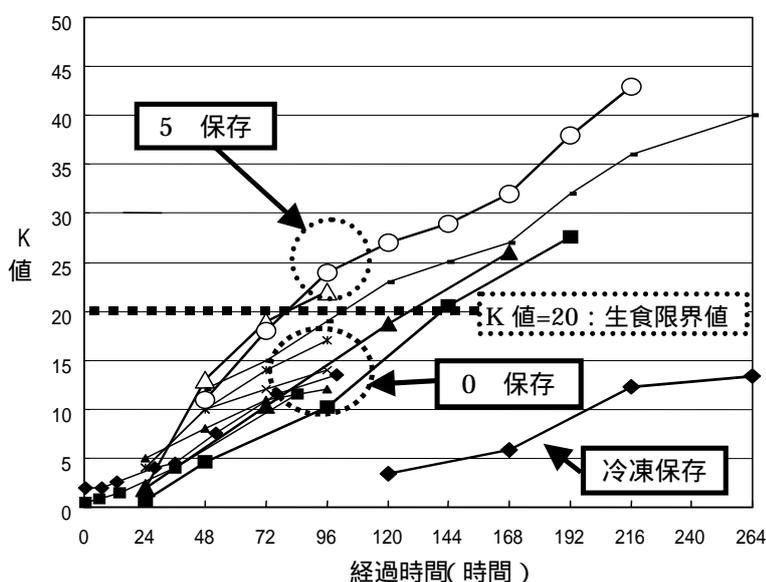
担当：水産試験場伊豆分場

【研究の背景とねらい】

平成7年に策定された資源管理計画に基づいて実施される管理の効果を把握すると同時に、漁獲物の付加価値向上や販路の維持・拡大、イルカ・サメによる食害被害対策等、自主的な資源管理の継続を経営面で支える方策について検討します。

【研究成果】

- ・市場において水揚げ魚を冷海水で保存することで、鮮度保持効果が期待できることが確認されました。また、水揚げ量の調整や操業日数の短縮による水揚げ魚の鮮度向上により、平均単価の向上が図れる可能性が示唆されました。
- ・従来の知見からキンメダイの鮮度は漁獲後の日数の経過とともに低下しますが、生食可能な鮮度を保持できる期間は、0 保存では漁獲後5日程度、5 では3日程度であることがわかりました。
- ・キンメダイの皮の赤色の色素は漁獲後12日たっても減少しないことがわかりました。
- ・イルカによる食害被害の対策として、欧米ではイルカが忌避する音波を発生させることにより被害軽減を図っていることがわかりました。



時間の経過に伴う K 値の変化

【研究成果の普及方法】

普及事業の中で引き続き調査を実施し、逐次その成果を普及指導します。

(作成 平成19年3月)