



平成30年11月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

網代漁業で発酵熟成サクラマスの試み



↑ サクラマス発酵熟成魚肉の試作品

解説：魚肉の発酵熟成：水産技術研究所開発加工科(焼津市)が開発した加工方法。調味液に浸漬した魚肉に白カビを噴霧し、冷暗所で長期間保持し熟成させる。既に大型ニジマスを使った商品が販売されている。

網代漁業株式会社は定置網漁業を経営する以外に、サクラマスの海面養殖を試験的に実施しています。このほど、同社養殖サクラマスの知名度向上・販売促進を図ろうと、サクラマスの「発酵熟成魚肉」の試作に着手しました。

水揚げしたサクラマスを同社加工場でフィレ加工した後、焼津市の水産加工会社に発酵熟成加工を依頼し、製造しました。

完成した試作品を同社担当者と試食したところ、ほんのりとカマンベールチーズのような白カビの特有の香りが感じられ、また、適度に脂が乗っているため食味も良く、十分商品として売り出せる品質でした。

今後は、同社が首都圏で経営している飲食店で試食提供を行い、消費者の評価を踏まえ品質向上を図ると共に、価格設定や生産量を検討するなど、商品化に向けた取組を進めていきます。

白浜でテングサの雑藻刈り試験

下田市白浜地区の素潜り漁業者との協働によるテングサ漁場の雑藻刈り試験を10月9日に行いました。昨年度雑藻刈りを行った漁場（昨年は漁獲実績無し）では今年400kg(生)程度のテングサが収穫され、効果が実証されました。さらなる効果を求めて、素潜り漁業者6名、当场職員2名で1時間ほどかけてオオバモクやカジメなどの雑藻に被われた漁場（面積400㎡）から雑藻を除去しました。



↑ 素潜り漁業者による雑藻刈り

解説：テングサ漁場の雑藻刈り：テングサ漁場は漁獲努力が減少するとテングサ以外の雑藻が繁茂して荒廃していく。当場は、このような漁場から雑藻を除去することでテングサ漁場を回復させる研究を行っている。

銚子漁協漁業者との意見交換会

10月6日に銚子漁協外川支所青年部が稲取を訪れて、伊豆漁協稲取支所青年部と意見交換を行ないました。“銚子つりキンメ”と“稲取キンメ”はブランドキンメダイの双璧といえますが、意見交換会では鮮度保持の方法やブランド化の取り組みなどについて多くの意見が交換されました。また、今後も生産者間のつながりを維持していくこととなりました。



↑ 意見交換会の様子

11月の予定 ●7～11日に仮庁舎から新庁舎への引越しを行います。 ●12日に伊豆地域栽培漁業推進協議会が伊東市で開かれます。 ●22日に伊東市でキンメダイの資源管理に関する漁業者検討会が開かれます。 ●フェリーを利用した西伊豆産水産物の静清地区への試験流通を実施します。

連絡先：静岡県水産技術研究所伊豆分場 〒415-0012 下田市白浜251-1 電話：0558-22-0835

アドレス：suigi-izu@pref.shizuoka.lg.jp ホームページ：http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/izu