



平成31年2月 静岡県水産技術研究所伊豆分場ニュース

一次加工出荷による地場水産物の地場流通強化の取組み



↑宿泊施設に納入された一次加工品
魚種はインダイ、スルメイカ、ホウボウ等

県は「いとう漁業協同組合」「星野リゾート 界 アンジン」と連携し、伊東魚市場に水揚げされる地場水産物を、広く伊東市内の宿泊施設で提供してもらうため、地場水産物の地場流通強化の取組みに着手しました。

多くの宿泊施設では、料理人が不足し、自ら魚を捌いて提供するという体制が十分に確保できていません。そこで、いとう漁協自営の定置網で水揚げされた魚を、伊東市内の加工業者で一次加工（内臓除去、フィレー加工等）することで、より多くの宿泊施設で地場水産物を利用してもらう「一次加工出荷」の実証試験を開始しました。これまでに2回、試験を実施しており、界アンジンに一次加工した地場水産物を提供しましたが、「一次加工品は使いやすく、地場の魚はお客様にも好評」とのことで、今後も地場流通体制の強化に向け試験を継続する予定です。

キンメダイの蓄養技術の開発

現在、当分場ではキンメダイの蓄養技術の開発をしています。開発した小型の輸送水槽を用いることで、魚を漁獲後2時間程度までなら生かしたまま運べることがわかりました。また、この小型水槽を用いることで、魚船を持たない船でも魚の活魚輸送が可能になります。蓄養することで脂ののりがよくなる個体も確認できました。今後は技術の普及に取組むことで、キンメダイの活魚提供が伊豆地域の新しい名物になることを期待します。



↑蓄養中のキンメダイ

伊豆地区で2名の漁業士が認定

1月18日に平成30年度の漁業士認定式が県庁で行われました。今年の認定者は6名で、このうち伊豆地区からは伊豆漁協南伊豆支所より肥田定佳さん(指導)、竹内直也さん(青年)の2名が認定されました。お二人はとも一本釣り漁業に従事しており、地域の中心として活動されています。今後のさらなる活躍に期待したいと思います



↑県知事との記念撮影（後列左から肥田氏、竹内氏）

2月の予定 ●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。 ●伊東地区で一次加工出荷の実証試験を継続します。 ●西伊豆海域のガンガゼ調査を行います。 ●キンメダイ漁場におけるサメ、バラムツの食害対策を行います。 ●磯焼け対策全国協議会で西伊豆のガンガゼ採捕について発表します。

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>