

人と魚と海のネットワーク
香川県漁連ホームページ
http://seaclub.power.co.jp/
E-mail:gyoren@power.co.jp



JF 高松市北浜町 8 - 25
TEL 087-825-0350
J F 香川漁連 FAX 087-851-0699

平成13年度漁業技術研修会開催

「ブリ養殖における E P 飼料の現状と将来」をテーマに、平成 13 年度漁業技術研修会(主催:香川県、香川県漁連、香川県信漁連、香川県水産振興協議会、協賛:香川県水産増養殖研究会)が、2月26日午後1時から香川県漁連会館6階大会議室で、県下の魚類養殖業者、漁協職員、その他関係者約70名が参加、講師に日清飼料(株)水産研究所主任研究員高橋隆行氏、技術リーダー下酔尾悟氏を招き開催された。「ブリ養殖における E P 飼料の現状と将来」のテーマで講演があり、その後、意見交換が行われた。

講演は、はじめにブリ類養殖生産量とブリ用配合飼料生産量の推移が示された。ブリ類養殖生産量は、多少の増減はあるものの14万ト~17万トにて推移しており、ブリ用配合飼料生産量は、平成6年からの生餌不足と価格の高騰に伴い、MPにおける粉末飼料(マッシュ)の割合増とブリ当才魚へのEP飼料の普及を特徴とする第1次EP移行期と、平成10年からの粉末飼料とEP飼料の生産量の逆転が観察されるブリ2才魚へのEP普及に伴う第2次EP移行期があったとの説明があった。続いて、EP飼料の説明があり、ブリ用配合飼料のタイプ(MP・DP・EP)別の特徴とそれぞれの長所および短所をOHPを使って比較説明した。養殖現場でのEP使用例として高知県宿毛漁場(1.65kgの魚を5.1kgに成長させたEP使用例、増肉係数2.8)、愛媛県宇和島漁場(2.1kgの魚を5.5kgに成長させたEP使用例、増肉係数2.6)の事例紹介があった。

EP飼育ブリの肉質について、MP飼育ブリ、EP飼育ブリ、MP飼育カンパチとで血合い肉の変色、絞め後の時間経過によるK値の変化、テクスチャーを比較検討した事例を紹介。血合い肉の変色については、24時間・48時間・72時間の変化で見ると、カンパチは元々の色調が異なり(鮮やかな赤色)、72時間後の変色も少なかった。EP飼育ブリはMP飼育ブリに比較して、血合い肉の変色が抑えられた。K値はEP飼育魚とMP飼育魚との間に差異はなかったが、MP飼育カンパチは、非常に低いK値にて推移した。テクスチャーについては、レオメータという機械で切り身の硬さを物理的に測定し、数値が大きいほど肉に歯ごたえがあり、テクスチャー

が良好であると考えられる。MP飼育ブリは、絞め後24時間にて最も低い値であり、軟らかい肉質であることが観察され、その後72時間後までその数値は徐々に低下した。EP飼育ブリは、MP飼育ブリよりも歯ごたえがあり、さらに肉質改善物資(パーブ等)を添加したEPで飼育されたブリは、歯ごたえが向上していた。しかし、MP飼育カンパチと比較すると低い値という結果であった。

消費者が求める魚は、「安全・安心で美味しい魚」である。天然魚にはそれぞれ旬が存在するが、養殖魚の最大のメリットは、品質の安定性と云えるので、そのメリットを最大限に活かさねばならない。しかし、現状MPに使用する生餌は、魚種・産地・時期などにより品質が一定しないし、業者により配合比率やオイルの添加量なども様々で、個々の業者ではある程度の品質が保たれているが、漁協、県単位で見ると一定していない。

今後のブリ養殖に求められるものは、その用途(刺身商材や焼き魚商材など)や出荷先(関東と関西など)など品質の目標を明確にしていく必要があり、自分の漁場環境にあった飼育方法、餌、品質目標を定め、せめて浜単位での品質安定性を確立すればどうか。日清飼料(株)としてもEPを含めた配合飼料を今後優れた飼育成績が得られること、養殖魚の品質が安全で消費者ニーズに合っているもの、養殖漁場環境への負荷が少ないもの、安定供給可能なもの、生産者の経営にメリットをもたらす飼料を目指し、研究するとのまとめをした。参加者からは、EP給餌の成功例ばかりでなく、失敗例の紹介もするようとの要望や植物蛋白質の添加率を高めることによる価格の低減の可能性などの質疑があり、午後3時に閉会した。



熱心に講演を聞く参加者

JAS法説明会県が急きょ開催

高松市の食肉加工販売会社「カワイ」の牛肉偽装問題を受け、県は2月27日、高松市番町1丁目の市民会館で、県内の食品関係業者を対象にした食品表示制度に関する説明会を開いた。JAS（日本農林規格）法で定められた原産地表示などについて説明、消費者の信頼回復のため正確な表示の徹底を訴えた。

説明会は、同社がJAS法に違反し、輸入牛肉を讃岐牛として販売していたことから、JAS法に関する業者の理解を深めようと急きょ開催された。

説明会には、食品製造、流通、販売業者ら約160名が出席、冒頭、石井農業生産流通課長は、「品質表示は、消費者が商品を選択する際の貴重な情報。法律に対する認識を新たにしてほしい」と呼び掛けた。その後、JAS法担当者が2000年7月の法改正で、水産物、食肉などの生鮮食品にも品質表示が義務づけられたことを説明。

水産物、食肉は名称と原産地表示が求められる

信頼回復へ徹底を

などとした上で、事実即した記載をと付け加えた。

品質表示基準の概要

生鮮食品は平成12年7月1日から、加工食品、玄米・精米は平成13年4月1日から、品質表示の義務づけが適用された。

農林水産省の調査では、水産物が一番品質表示義務違反が多く、その理由として、小売業者段階で表示義務について知らなかった、どこの産地の物が解らなかったと云い訳をしている。食肉問題を対岸の火事と見るのではなく、食品業界全体の問題としてとらえ、水産物の品質表示を漁業者、漁協、卸、中卸、小売業者へと次の流通段階の度に情報を伝え、消費者が安心して購入できる体制づくりを構築する必要がある。

漁業者、漁協、系統の役職員が一丸となって水産物の品質表示義務が遵守されるよう監視を行い、香川県産水産物が消費者に安心して買われ、消費拡大に繋がることを祈念する。



水産物の表示概要

水産物の表示事項・・・
「名称」「原産地」「解凍」「養殖」



加工食品の表示概要

表示事項
「名称」「原材料名」「内容量」
「賞味期限（品質保持期限）」
「保存方法」「製造者等の氏名または名称及び住所」

【ラベル表示例】



【小売店店頭表示例】



どこに表示すればいいのですか？



小売業者は

小売業者は、容器もしくは包装の見やすい箇所、または商品に近接した掲示のほか見やすい場所に表示をして下さい。

流通業者は

流通業者は、容器もしくは包装の見やすい箇所、送り状、納品書等に表示をし、次の流通段階の方に確実に情報を伝えて下さい。

漁協が市場へ共同出荷する場合、送り状に表示すること。

表示を行うのは誰ですか？



- ・集荷業者から最終消費者へ直接販売する小売業者までの流通過程の全ての方。
- ・海外から水産物を輸入する輸入業者

新人職員奮闘記

「大阪支所での研修」 佐久間 徹

時間が経つのは早いもので、香川県漁連の職員になって早や1年になろうとしています。

現在、大阪支所製品課で頑張っている佐久間徹です。よろしくをお願いします。

海のない県栃木県出身で、活きた魚に接する機会がなかった私が4月に三崎事務所で研修するようになった時には面食らってしまいました。まず最初に、ハマチを〆る作業に慣れるよう毎日ハマチと格闘する日々が続きました。何とか〆作業になれたら作業船の操船です。これも初体験で、様になりません。

しかし、持ち前のファイトで、毎日を夢中で、先輩の指示に従って作業をするうちに何とかなれ、小割網の異動や八栄進丸での市場への出荷作業もできるようになり、あっと言う間に三崎での6ヶ月間の研修が済み、10月からは大阪支所の製品課に配属になりました。ここでは、三崎での経験を活かして活躍できるものと張り切って仕事にかかりましたが、三崎とは魚の〆方、網の絞りが違って、また一からの勉強でした。しかし、何とか〆作業をこなし、フィーレの加工作業にも取り組んでおります。

フィーレ加工は、魚の鮮度を保持しながら販売先の注文に合わせたサイズや加工・配送時間などを勘案しながら作業をする必要があります、そのことに難しさを感じると同時に、面白さ、やりがいを感じました。まだまだ仕事の手順、流れが解らず、たまには失敗しておりますが、1日も早く仕事に慣れ1人前になりたいと頑張っています。とまどいの連続の1年目でしたが、私にとっては、全てが初体験で、苦勞の連続でしたが、貴重な経験でした。

まだまだ未熟ですが、これからも一生懸命頑張っていけますので、ご指導をよろしくお願いします。



出荷作業をする佐久間君

ヒイカとミミイカについて

イカと云えば“イカの王様はアオリイカ”だとか、“ヤリイカ”だなどと大きめのイカを上げる人が多いでしょうが、この時期によく獲れて“山椒は小粒でもぴりっと辛い”と小型でおいしいヒイカとミミイカを紹介する。

《ヒイカ》

標準和名：ベイカ
 地方名：ベイカ ベカ
 ヒイカ テッポウイカ
 分類：頭足綱ツツイカ目
 ヤリイカ科
 分布：砂泥底
 産卵：春
 旬：1～6月



ヒイカ

胴長6～7cmであるが、雌のほうがわずかに大型になる。ひれは胴長の半分くらいで、丸みのある菱形をしている。大きな特徴の1つは、腕の吸盤の角質環にある歯が横長の半円形で、数個しかないことである。本種は比較的塩分の低い内湾的環境を好む。朝鮮半島や中国大陸沿岸にも分布するが、日本では有明海と瀬戸内海の奥に残っているにすぎない。底曳き網や定置網で漁獲される。

瀬戸内海の児島湾では、4～5月頃集魚灯で集めて漁獲する。この時期のオスは刺身、メスは煮付け、酢味噌和えで食べると特においしい。刺身は肉が薄く、まったりとしたベイカ独特の甘味が何とも云えず旨く、酒が進む。

《ミミイカ》

標準和名：ミミイカ
 地方名：ミミイカ
 分類：頭足綱コウイカ目
 コウイカ科
 分布：砂泥底
 産卵：春
 旬：3～6月



ミミイカ

胴長およそ4cm。ふつうのイカは胴(外套膜)と頭部には歴然とした境界があるが、この仲間は背中までひと続きになっている。胴は短く、後端が丸く、ひれが丸い耳のように見える。もう少し小型のダンゴイカとまぎらわしいが、腕の吸盤が4列(ダンゴイカでは2列)なので、区別は容易である。潮溜りなどのごく浅いところから水深200mくらいのところにまですむ。小型なこととまとまった漁獲がないことから一般的には利用されないが、瀬戸内海では漁獲の対象とされている。このイカは墨がとりにくいので、墨は抜かず煮付けにして食べられる。