



とびっくす No.9

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suigi/>)

“しまねの魚” の付加価値向上を目指して！

新技術の導入(ポータブル型近赤外線分光分析装置)による水産物のブランド化支援技術開発事業がスタート！

“脂の乗り”測定可能魚種がマアジ、ノドグロ(アカムツ)、マサバの 3 魚種に！

水産技術センターは、マアジに加えノドグロ(アカムツ)の“脂の乗り”を現場で測定するための技術開発を行い、これらの魚種の脂質含量をリアルタイムに測定することを可能にしました。

マアジでは、“どんちっち”ブランド(平均脂質含量 10%以上)を高精度に判別することで、これまでイメージ中心だった魚介類のブランド化に一石を投じました。またノドグロでは、競りの前に、漁協職員の方が箱ごとに脂質含量を測定し、表示する試みを行ったり、浜田市にある「しまねお魚センター」内の鮮魚店に協力をいただき、脂質含量を表示したノドグロを販売してもらいました(写真右下)。

これらの取り組みは概ね好評で、“どんちっち”ブランドの知名度向上に役立ったほか、「安心して購入できる」、「売りやすいし買いやすい」、といった好意的な意見が消費者や現場の方々から寄せられました。このように、現場で脂質含量を測定することは、ブランド化や高付加価値化につながる有効な手段であると考えられました。さらに“脂の乗り”が品質の善し悪しを分けるマサバでも脂質含量の測定が可能になるよう準備を進めています。

当センターでは、これらの調査実績や消費者の反応等を踏まえ、県内水産物の高付加価値化、ブランド化を科学的な視点に立って推し進めるため、平成 18 年度から「新技術の導入(ポータブル型近赤外線分光分析装置)による水産物のブランド化支援技術開発事業」を新規に立ち上げることにしました。



マサバも脂質測定が可能に！



新しい技術開発の意義

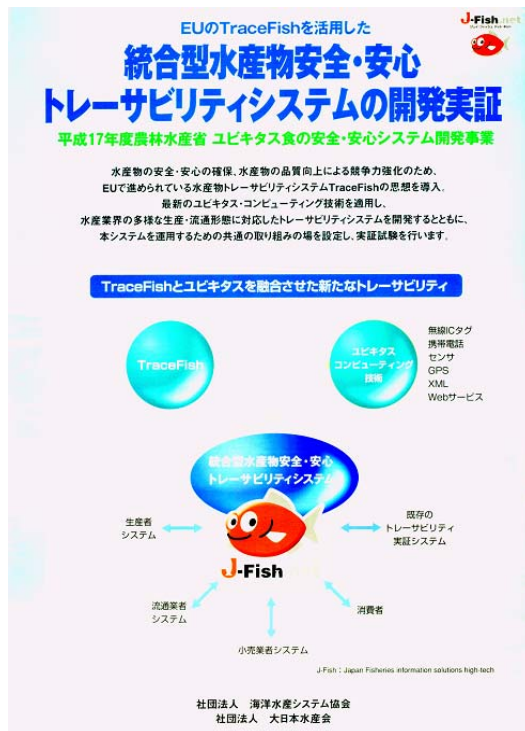
魚介類を購入する際、通常は自分の“目利き”が頼りです。近頃、果物などでも糖度や酸度が表示される事例が多くなってきましたが、魚の場合、産地や天然・養殖の表示があっても、味や品質に関するものが表示されていることはまれです。消費者の中には美味しさの面から“脂が乗っている”ものを望む方もいますし、健康やダイエットを目的に“脂が乗っていない”ものを望む方もいます。また、開きや蒲鉾、いりこ等、脂質含量の多寡が製品の品質を左右するものもあります。このように高付加価値化やブランド化のためには、消費者や加工業者の求めに応じた脂質含量の表示が必要なわけですから、それが可能になれば、近い将来、果物の糖度や酸度と同様、脂質含量を示して販売することが、“どんちっちアジ”やノドグロ以外でも日常的に行われるようになるかもしれません。

今後の展開

この事業では、これまでの成果を他の魚種にも適用し、“脂の乗り”が評価を分けるブリ、アナゴ、メダイ、ハタハタ等を中心に、現場で脂質含量を測定できるようにしていきます。また、脂質含量だけでなく、ブランド化や高付加価値化に関わるその他の評価指標（身割れや肉質の軟化に係る乳酸含量等）にも応用可能と考えられますので、脂質含量とあわせて測定技術を開発したいと思います。

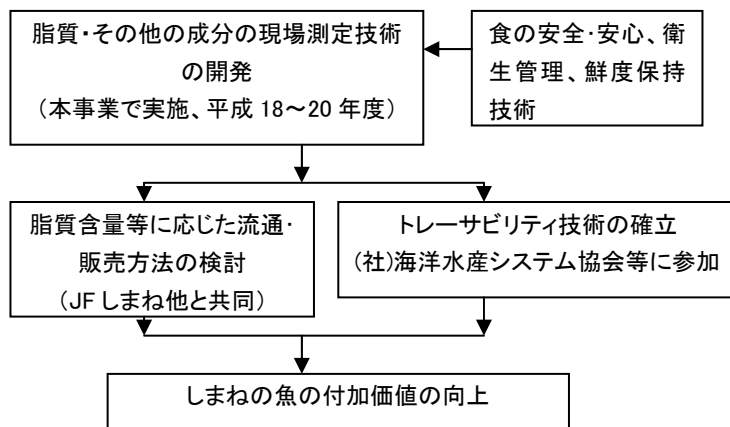
また水産物は、多くの流通経路を経て消費者に届けられるため、高品質であることを消費者に伝えることが難しく、逆に、消費者の嗜好や思いも生産者に届きにくいというのが実態です。これらの問題を解決するため、ICタグ等を用いたトレーサビリティ実証実験を浜田漁港で(社)海洋水産システム協会が全国に先駆け実施しています。

水産物用トレーサビリティシステムの構築は現在国を挙げて進めています。脂質含量や肉質等“美味しさ”に関する情報を、生産者、消費者相互に共有できるシステムとなり得るかが、トレーサビリティシステムの普及を左右するものと思われます。安全・安心な情報発信に留まらず、島根の水産物の付加価値を高める技術として、あるいは島根ブランドを守る手段として役立つシステム開発が期待されます。



(社)海洋水産システム協会によりトレーサビリティシステムの開発がすすめられている

事業のイメージ フロー



島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1
 TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079
 ホームページ: <http://www2.pref.shimane.lg.jp/suigi/>
 E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp