



「活けメ (いけしめ)」による魚価向上！

美保関のサワラ、大社のブリにおける取り組み

漁獲物の鮮度保持に関しては、速やかな冷却が基本とされています。これまで当センターでは、底びき網漁業における漁獲物の水氷による「予冷」の実施や、定置網漁業における「殺菌冷海水」の使用により、漁獲物の鮮度が全体的に底上げされたことを明らかにしてきました。これらの知見はマニュアル化され、漁獲物の品質向上に役立っています。

一歩進んだ鮮度保持技術「活けメ」

大消費地の市場で取り扱われる活魚は、延髄刺殺や脊髄破壊などの、いわゆる「活けメ」処理が当たり前に行われています。当センターでは、活魚として陸に持ち帰るのが難しい天然魚についても、従来の冷却に加え、「活けメ」を船上で行うことで、より高品質な鮮魚を提供できると考えています。

当センターでは、10 年ほど前から「活けメ」技術の普及指導を県内各地で行ってきました(写真 1、2)。船上での「活けメ」は一度に大量に漁獲する網漁業では難しいことから、釣漁業の漁業者が主な対象となりますが、漁労作業の間に処理をするのはかなりの重労働であること、すぐには魚価の向上に反映されなかったことから、十分に普及定着しなかったのが現状でした。

「活けメ」の漁業現場への普及定着

平成 19 年度にメダイ、サワラの「活けメ」の効果実証試験を行いました。メダイについては肉色を白く保ち、サワラについては肉の硬さ(歯ごたえ)や身割れの改善効果があることもわかりました(水産技術センターだより 3 号、とびっくす No.36 を参照)。

このうちサワラに関しては、平成 20 年度から「高品質サワラの生産拡大プロジェクト」により、松江水産事務所の指導のもと、松江市美保関町福浦地区の漁業者グループが重点的に取り組みました(写真



写真 1 鮮度保持講習会 (西ノ島町)



写真 2 漁業者による活けメの実習(出雲市大社町)

3)。本プロジェクトでは、「活けメ」したサワラを出荷するだけでなく、流通、小売段階でどのようなサワラが求められているのかを詳細に調査、検証しました。具体的には、全国で最もサワラの相場が高いと言われる岡山の市場で、サワラの扱いに熟練した市場担当者と意見交換するとともに、「活けメ」したサワラを送り、その品質を確認してもらいました。そこでお墨付きをいただいたことから、「活けメ」サワラの出荷先を従来の境港市場から岡山市場に変更しました(写真 4)。その結果、平成 20 年度の漁期(10 月～1 月)における、岡山市場出荷分の平均単価が境港市場出荷分の平均単価の 2 倍近くになりました(松江水産事務所調べ)。

また、詳細な効果実証試験は行っていませんが、出雲市大社町でも、「ブリ価格向上プロジェクト」により釣漁業者による「活けメ」ブリ*の出荷が始まりました(写真 5)。こちらも「活けメ」したものがしていないものに比べて、平成 20 年は約 1.3 倍高値で取り扱われました(松江水産事務所調べ)。高品質の魚を地道に出荷し続ければ評価されることを示しています。

*「大社縁結びぶり」と命名されました。

「活けメ」成功事例のこれから

「活けメ」による魚価向上は、単に漁業者の努力だけでは達成されません。流通から販売ルートまでを詳細に検討し、良いものが正当に評価される方法を地域全体で考え実践していく必要があります。美保関町福浦地区でサワラの「活けメ」に取り組んだ漁業者グループは、平成 22 年 3 月に開催された全国青年・女性漁業者交流大会において、最優秀賞にあたる「農林水産大臣賞」を受賞されました。これは一昔前の漁業者だけの枠を越えて、漁業者、JF、普及、研究が一枚岩となり価格向上に結びつけた取り組みが評価されたのだと思います。今後は、この効果をどのようにして持続発展していくかが課題となります。

この成功例を受けて、県内の他地区でも自主的に「活けメ」に取り組むという波及効果も現れています。「活けメ」効果についての知見がない魚種では、適した処理方法について検討する必要があると思われる。水産技術センターでは、今後もこれらの取り組みを技術的な側面から支援していきたいと考えています。

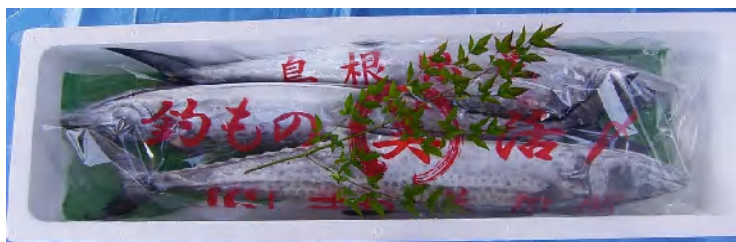


写真 3 美保関町福浦地区の「活けメ」サワラ
(松江水産事務所提供)



写真 4 岡山市の量販店における美保関「活けメ」サワラの販売風景
(松江水産事務所提供)



写真 5 大社地区の「活けメ」ブリ
(松江水産事務所提供)

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://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>
E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp