



## どんちっちアジの水揚げ好調！

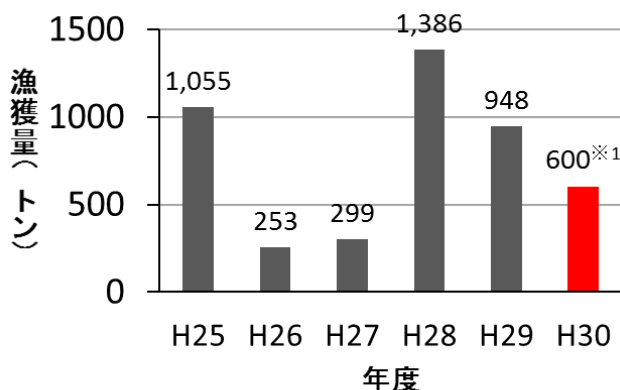
### ～脂質含有量 20%超えるアジも～

#### “どんちっちアジ” 漁獲本格化！

浜田市の漁業者、漁協、仲買・加工業者、生協、市、県等で構成される「浜田市水産物ブランド化戦略会議」では、浜田港に水揚げされるマアジのうち、①島根県西部沖においてまき網漁業で漁獲したもの、②概ね 4～9 月の時期に限定、③漁場、生産者情報を開示、④重さ 50g 以上で脂質 10%以上(平均)、の各条件すべてを満たしたものを“どんちっちアジ”と定め、ブランド化の取り組みを行っています。水揚げされたマアジは、J Fしまねを中心とした関係者により、競りの前に脂質含有量(脂の乗り)を測定し、数値を開示しています。

今年は 4 月 10 日に初水揚げされた“どんちっちアジ”ですが、その後、徐々に漁獲量も増え、6 月 5 日現在で合計 600t となっており、今後の漁模様によっては 1,000t を超える勢いとなっています。脂の乗りも 4 月では平均 10% 前後でしたが、徐々に高くなり 5 月中旬以降では平均 15% 前後のアジが水揚げされています。中には、写真 1 のように脂質含有量が 20% を超えるものもみられます。

また、浜田市水産物ブランド化戦略会議では安心して“どんちっちアジ”を購入していただくためトレーサビリティの公開を HP<sup>※2</sup>で行っております。今年は、多くの“どんちっちアジ”ファンの皆さんに“脂の乗った”マアジを堪能していただけるのではないかと考えています。



※1: H30年度は6月5日までの漁獲量

図 1. “どんちっちアジ”の漁獲量



写真 1. どんちっちアジ  
(脂質含有量 20%以上)

※2: 「どんちっちトレーサビリティ」 <http://www.dontiti-traceability.com/index.php>

## 新たな脂質測定器の開発について

“どんちっちアジ”は高い脂質含有量を売りにしたブランドですが、ブランドの立ち上げ当初は脂質含有量を化学分析で行っており、翌日に分析結果がでるため、出荷時に脂質含有量を表示することはできませんでした。しかし、現使用の近赤外線分光法による測定装置((株)シブヤ精機製 NIRGUN:写真 1)の活用により、水揚時にマアジの脂質含有量を測定できるようになり、ブランド化の推進に大きく貢献してきました。

しかしながら、大変残念なことに NIRGUN が製造中止となり、他にアジを測定できる水産用のポータブル式脂質測定器はないことから代替機の開発が喫緊の課題でした。

そこで H26 年から (株)オプトメカトロと共同で新たな代替機の開発に取りかかり、水産用として必要な光学性能や防水性、曇り止め加工等への改良を進め、現時点において小型で安価な代替機(写真 2)の開発の目途がつけました。今後は更に使用しやすい形状への改良や精度の高い検量線の作成等を経て、実用的な代替機の完成を目指していきたいと考えています。

(利用化学科)



写真 2. 新たな脂質測定器(デモ機)

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/> →

