

水産研だより

【今回の内容】

- 1 アユの鮮度保持について
- 2 カワウ等の対策のフェイスブックページを始めました
- 3 研究発表会を開催しました



希少魚イタセンパラの試験放流（環境省提供）

1 アユの鮮度保持について

一般的に、魚肉は畜肉に比べ鮮度の低下が速いことが知られています。当研究所ではアユにおける最適な鮮度保持手法を考えるために、各条件（貯蔵温度、締め方等）でアユの鮮度を比較しました。鮮度の指標はいくつかありますが、本研究ではK値※を用いました。

※K値：魚の鮮度を表す、代表的な科学的指標の1つ。値が低いほど新鮮で、20%以下が刺身等の生食の目安とされています。20%～60%では加熱用（焼く、煮る、揚げる）、60%を超えると腐敗の目安となります。なお、K値の分析は共同研究先の岐阜大学（大学院連合農学研究科 中野浩平教授）で行いました。

いくつかの結果をご紹介します。

- アユの場合は貯蔵温度が低いほどK値が低く、より高い鮮度を保てることが分かりました（0℃氷蔵や5℃冷蔵が望ましい）。当たり前と思われる結果かもしれませんが、魚種によっては0℃氷蔵するとかえって鮮度の低下を招くケースがあります。
- アユの締め方の違いによる鮮度の差を検討したところ、氷水に入れて締める「氷締め」は、水を切って締める「野締め」より初期のK値が低く、鮮度をより保持できる傾向にあることがわかりました。
- 腸抜き（手でアユを折り曲げて腹部を割り内臓を取り出す処理）をしたアユとしていないアユの鮮度を比較したところ、腸抜きの方が鮮度の低下が緩やかであることが示されました。傷みやすい内臓を除去することで、より鮮度が保たれたと考えられます。
- 河川で友釣りによって漁獲された天然アユは、養殖アユよりもK値の個体差が大きい傾向にありました。これは、おとりアユとして使われていた時間や強度が個体によって異なるためだと考えられます。

現在、解凍した冷凍アユの鮮度の変化について分析を進めています。データが出そろい次第、これらの結果をまとめて「アユの鮮度保持マニュアル」を作成します。

（資源増殖部 辻）



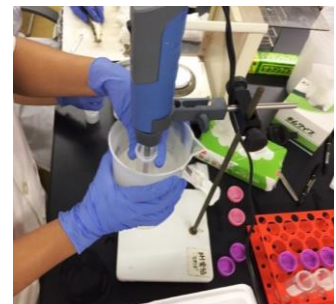
野締め



氷締め



腸抜き



K値分析

2 カワウ等の対策のフェイスブックページを始めました

岐阜県の内水面漁業に深刻な影響を与えているカワウについて、当県は、カワウ被害対策指針に基づき各種の対策を進めているところです。今回、手軽に幅広く情報の発信と収集ができるように、岐阜県のカワウの情報のフェイスブックページの試験運用を始めました。

フェイスブックページの名称：岐阜県水産研究所カワウネット

URL：<https://www.facebook.com/岐阜県水産研究所カワウネット-2242367052716464/>



このフェイスブックでは岐阜県内のカワウ（カワアイサ含む）生息状況、その他カワウ等の対策に関する情報の発信と収集をしていきます。本フェイスブックページの運用により、県内のカワウ関係者間でのカワウ・カワアイサ等の情報の発信・収集・共有の手間や時間が大幅に縮減することになります。

なお、当フェイスブックページは一般的なフェイスブックと異なり、構造上どなたでも閲覧できますので、投稿される方は運用のガイドラインに沿った投稿をお願いします。

(https://www.pref.gifu.lg.jp/kensei/koho-kocho/kohoshi/11103/socialmedia_facebook.html)

(下呂支所 徳原)

3 研究発表会を開催しました

3月5日（火）に中濃総合庁舎（美濃市）で平成30年度の「研究発表会」を開催したところ、県内各地域より漁業・養殖関係者をはじめ、行政職員、企業の方々など122名の方々に出席いただきました。

研究発表は5課題で、それぞれの担当者から報告しました。発表内容は、以下のとおりです。

- 「河川・農業水路・水田における生態系ネットワーク」
- 「長良川における漁法ごとに漁獲されるアユの由来判別」
- 「アユ遡上河川における効果的な放流時期」
- 「溪流魚の人工産卵場：どんな川で造成するのが良い？」
- 「アユカケの飼育特性」

発表後の質疑応答では、参加者からご質問やご意見をいただき、大変有意義な発表会となりました。誠にありがとうございました。
(生態環境部 馬淵)

