

沖縄県水産海洋研究センターニュース(第9号)

2008年(平成20年)1月発行

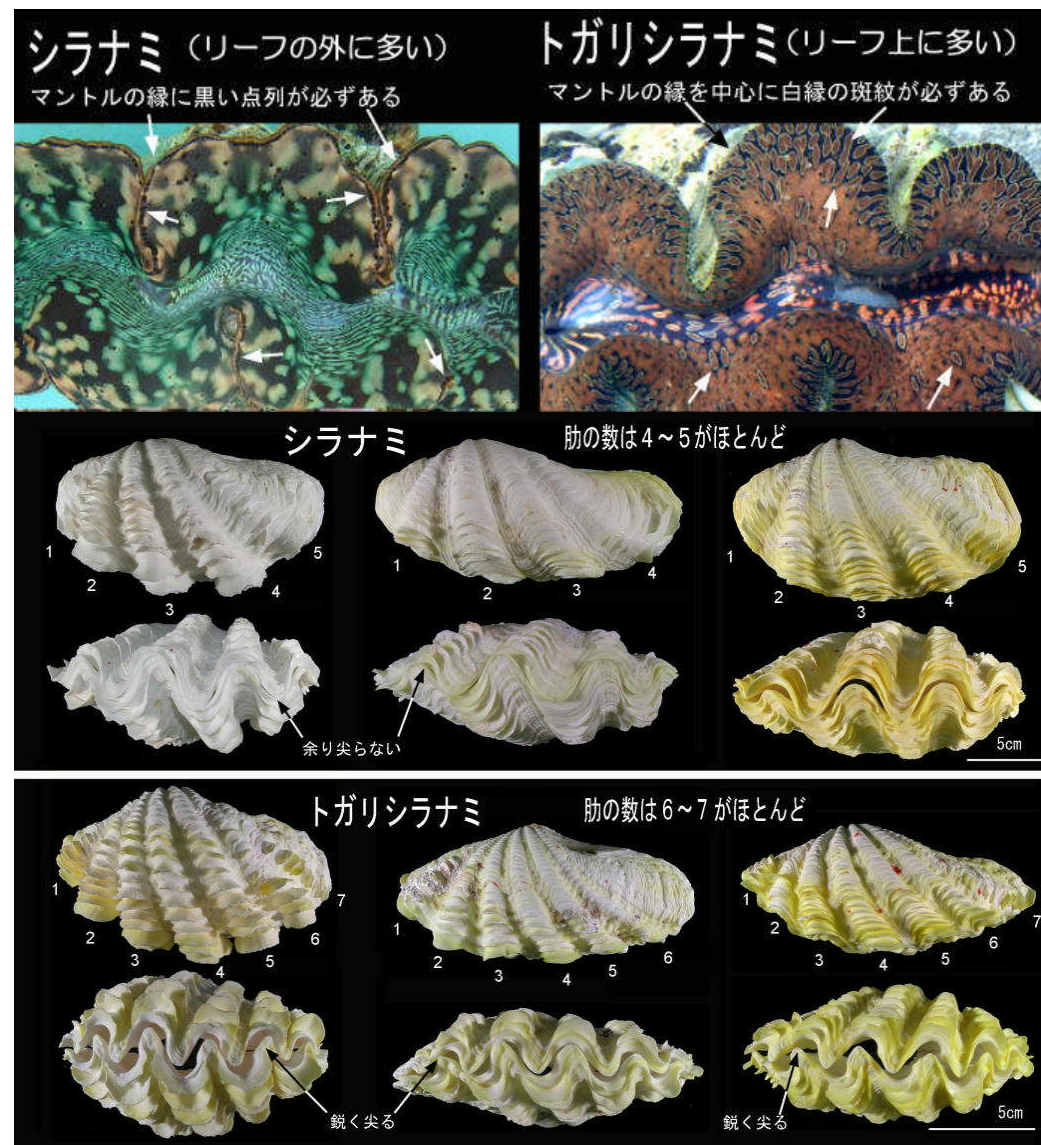
本所 〒901-0305 沖縄県糸満市西崎1丁目3番1号
TEL: 098-994-3593 FAX: 098-994-8703
石垣支所 〒907-0453 沖縄県石垣市宇川平828番2号
TEL: 0980-88-2255 FAX: 0980-88-2114
ホームページ: <http://www.pref.okinawa.jp/fish/>

トガリシラナミを紹介し(沖縄のシャコガイ類は6種類になりました)

沖縄のシャコガイ類は5種類(ヒメジャコ・シラナミ・ヒレジャコ・ヒレナシジャコ・シャゴウ)が知られています。シラナミはヒメジャコについて味が良く、市場でも多く流通し、またマントル(外套膜)の色彩が美しいことから、観賞魚業界で人気があります。しかしシラナミの研究は遅れていて、基礎知見が不足していましたので、石垣支所では平成18年度から、研究を始めました。

シラナミの生息調査を行った結果、リーフ外とリーフ上という大まかな生息環境の違いで、マントルの様子の異なる2タイプが見られました。またこの2タイプは貝殻の形も異なっており、シラナミが2種類に分かれることが判りました。

そこで漁獲物の9割以上を占める方をシラナミとし、少ない方を殻の特長からトガリシラナミという新名を与えました。トガリシラナミはシラナミとは対照的に主にリーフ上に分布しているため、潮干狩り等で乱獲されやすく、資源量が非常に少ないと考えられます。今後、保護区の設定と放流による資源添加により、資源の復元を図る必要があるかも知れません。(石垣支所 久保弘文)



加工の研究始めました!

沖縄県は多獲性魚種が少ない、高温多湿等の理由で他県ほど水産加工が発達していません。それでも以前はかまぼこ加工や鯉節加工が盛んに行われていました。しかし、鯉節は粉末だし等化学調味料の一般化に伴い急速に消費量が減り、かまぼこは原料が魚価高騰により、県内産魚種から県外産、外国産へとシフトしていききました。

現在、沖縄ではモズクの塩漬けやソデイカの柵加工という一次的な加工(加工原料)が主体となっています。モズクは一次加工の沖縄で20億円産業と言われていますが、最終商品としては200億円産業であり180億円が県外で付加価値をつけられ消費されています。今後は、付加価値をつけた加工品を開発することによって、県内での生産額を増加させることが望めます。

ソデイカやマグロでは食品として利用可能な加工残渣が、廃棄または肥料となっています。そのほかにもこれまで一般的には食料と見なされてこなかったため、利用されていない資源が海にはあります。また、県内では消費できないくらいに資源はありそうだが輸送や消費ニーズに合わないために漁獲が伸びないものもあります。これらの資源を有効に利用してほしい、付加価値をもっとあげたいという皆様のご要望が多数寄せられています。



上: ソデイカのゲソ(左)と胴肉(右)を用いたすり身
下: すり身を用いたカマボコ

そこで、まずはまぐろ類に次いで漁獲量の多いソデイカで柵加工の際での端肉やヒレ、皮とゲソの加工の研究を始めました。これまで、当センターから東京海洋大学への委託研究によって、ソデイカの胴肉部分のすり身化が特許出願されました。さらにその研究を引き継いで沖縄のかまぼこ加工業の実態に即した加工方法の研究や今はまだ難しいとされているゲソやヒレ部分によるすり身の開発研究を行っていく予定です。これによって高付加価値化や新規のすり身を用いた商品開発の可能性が広がります。皮の部分はほとんど捨てられていましたが、加工原料として利用可能な方法を検討しています。また、ソデイカ以外にも今後は魚や海藻、その他の生物からの有用物質の探索や新しい形の加工(食品加工以外の分野も含めて)など、水産海洋研究センターは魚価の向上及び資源の有効活用、水産業ならびに水産加工業の振興のため水産加工の研究を展開していく予定です。

また、普及センターとも協力しながら、加工の相談や指導、衛生管理等の相談等にも対応していきたいと思いますので、どうぞ漁協関係者や水産加工業者の皆様、水産海洋研究センターに気楽に来所して下さい。

(本所 海洋資源・養殖班、松尾和彦)