

技 術 交 流 会 報 告

1. 課題名 ソデイカの鮮度保持技術交流

2. 目 的

平成元年から沖縄県で開始されたソデイカ漁業は県下各地に急速に普及し年間1000トンを超え、浮魚礁（パヤオ）漁業に続く沿岸漁業の重要な漁業に発展してきた。急速に普及されたものの漁船での鮮度保持技術は各地域おののようになっており、県外出荷商材として今後産地間競争が予想されることからより高い鮮度のソデイカを生産する目的で鮮度保持技術交流会を実施した。

3. 交流地 糸満漁業協同組合

使用漁船 勝丸(4.7トン)上原正勝船長

4. 日 程 平成5年11月18日～19日

5. 参加者 与那城漁協……喜納兼清

久米島漁協……我那覇清一

与那国漁協……玉城正太郎

与那国町漁協職員……入池原健三

6. 交流内容

11月18日 午前3時勝丸で糸満漁港を出港、喜屋武岬の南30マイルの漁場に午前6時に到着して操業を開始。同じ旗流し漁具であるが、自動釣り機から漁具を投下する方法とは違い、カゴに収納しておいて船尾から直接縄を送る方法をとって、漁具の旗に一連番号をつけて全速力で1番から順に500m間隔で20漁具を45分で投下した。

投下したあとは、一番漁具へ戻りながら釣果のある漁具を確認して引き揚げる作業を行った。ソデイカがかかると浮きのポリタンクが立つのです

ぐ確認でき、八重山で使っている浮玉方式より分かりやすかった。

漁具の巻き揚げには、自動釣り機を改良したラインホーラーを使用して、釣果のある漁具は500mを12分であげていた。釣果のない漁具は5分で巻き上げていた。

天候がシケていたためソデイカを4尾漁獲したところで午前10時に操業を切り上げて午後1時に帰港した。

勝丸はシークーラー（海水冷却装置6000kc）を設置しており、通常の操業は氷は積まずにシークーラーだけで鮮度保持はおこなっており、一般的な水氷漬けとの比較を次のとおり行った。

海水冷却装置は、出港時に魚層に400リットル海水を入れて循環方式で海水を冷やし漁場到着の3時間後には0度に冷却されていた。

水氷は、漁場に到着してから、冷却海水に氷100kgを入れて400リットルの水氷をつくり漁獲したソデイカを2尾ずつ魚層にいれて表皮の色と身の締まり具合を比較した。その結果、海水冷却装置は、魚層に投下してから陸揚げするまで表皮は白っぽいが、陸揚げ後はソデイカ特有の赤色になって表皮の濁りがなかった。身の締まりもピンとして活着しているようだった。

水氷は、氷があたった部分の表皮が白く変色しているほか、全体的に色が薄かった。

荒天のため、帰港時間が速くなって十分な比較はできなかったが、漁具の改良の面や、海水冷却装置の効果が確認できただけでも乗船交流は大変有意義であった。

午後5時から、水産業改良普及所で糸満漁協青年部と交流会をおこなった。

その中で、海水冷却装置は平成3年度に、兵庫

県香住町漁協でソデイカ漁業先進地視察を実施した際、ソデイカは真水に弱いく雨の日のイカは色が悪くなるとの意見や、海水冷却装置を設置しての鮮度保持方法を参考に、海水冷却装置を導入したとの報告があった。

19日午前9時：糸満漁協のソデイカ本土出荷状況を視察。

糸満漁協でソデイカ漁業を営んでいる漁業者は約100名で、水揚げは280トン、90%以上が本土出荷されている。

本土出荷は、色や鮮度の良い日帰り漁船のイカを主体に、生体で本土市場セリにだしている。

日数がたっているイカや、表皮が白っぽいイカはむき身にして出荷している。

価格は、生体出荷が150円/kgほど高いが、業務用や大手業者はむき身を好むとのこと。鮮度が悪く内臓まで臭いのあるイカは敬遠されるとの市場課長のはなしがあった。

7. 所 感

今回の交流会では、糸満漁協並びに青年部が、糸満市、南部振興基金の助成も受けて、本土視察や海水冷却装置の導入など、ソデイカの鮮度保持改善に努力していることが大変印象的であった。

特に、海水冷却装置は、2～3日の操業まで高鮮度が保て、生鮮出荷する際の市場評価が良いこと、生水を積み込む労力が省けてすぐ出港できるメリットがあると話は参考になった。

水の少ない離島では、ソデイカだけでなくシビやカツオの鮮度保持にも効果が期待でき、改善資金を利用して設置しても経済効果が高いと思った。

最後に、今回の交流会を快く引き受けて頂きました糸満漁協をはじめ、乗船交流で漁具・漁法、鮮度保持方法まで丁寧に指導頂きました上原正勝さん、糸満漁協青年部の皆さんには、心からお礼申し上げ報告といたします。

