

技術交流会報告

諸見里 聡

1. 課 題

マグロ類の鮮度保持方法

2. 目 的

近年、沖縄の各地で浮魚礁を利用したマグロ漁業がさかんとなってきたが、その鮮度保持方法については各地で試行錯誤している段階である。

その中で比較的良好な実績をあげている、伊良部漁協と沖縄本島地区の離島である久米島漁協との情報交換を実施し、相互の技術の向上を図る。

3. 交 流 地

宮古郡伊良部町 伊良部町漁協

4. 日 程

10月8日～10月10日

5. 参 加 者

久米島漁協……田端幹夫，赤嶺秀夫，宮里真次

伊良部漁協……浜川幸治，長間 浩，外青壮年部員5名

宮古支庁……奥原哲夫

引 率……諸見里 聡

6. 交 流 状 況

8日は夕方から漁協の会議室において、両青年部活動状況、漁法鮮度保持等について情報交換を実施した。

両漁協とも離島県のさらに離島という地理的条件の共通する部分があり流通面が重要な問題となっている。

その中で、伊良部漁協では魚倉を改善したり、荷さばき場に冷却そうを設置してマグロ類の鮮度保持に工夫をこらしていることが報告された。

9日には早朝から2せきの漁船で浮魚礁に出漁し、マグロを漁獲して実際に魚の処理を行なった。

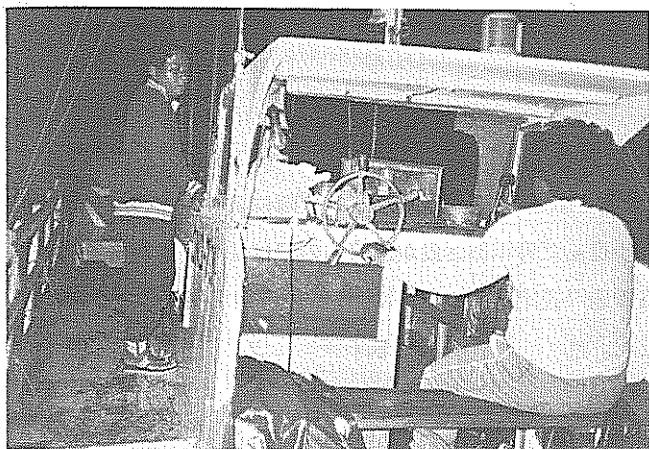
7. 所 感

今回の交流会では、伊良部漁協の青年部が独自で鮮度保持方法の改良に強力に取り組んでいるのが印象的であった。特に之しい予算の中で、町役場の補助も受けて冷却魚そうを設置し、漁獲段階から、漁船での保存、帰港後の保存まで一貫した鮮度保持に努めている。

今後普及所においても鮮度保持の試験を実施し、各地の方法についてデータを集め比較検討し、

魚肉の鮮度について化学的調査も実施する必要がある。

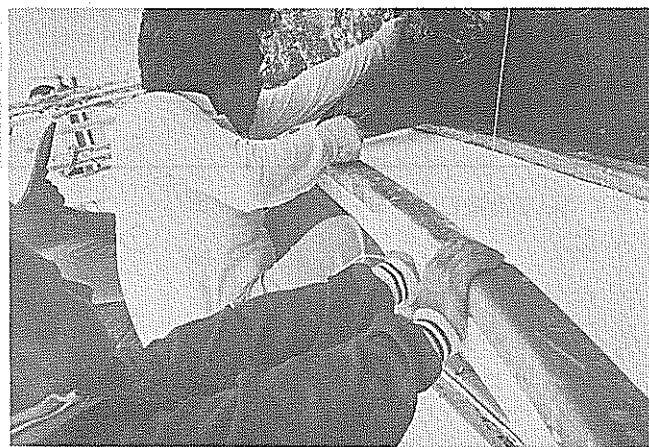
最後に、今回の交流会を快く受け入れていただいた伊良部町漁協、同青壮年部に対し感謝いたします。



早朝の出漁



血ぬき処理



しめ