

◆重点普及課題

ヤイトハタの水無し活魚輸送試験 (養殖ハタ類の国際的産地形成推進事業)

水産海洋技術センター 牧野清人

1. 目的

沖縄県産養殖ハタ（沖縄ミーバイ）の国際的販路形成を目的とし、中華航空による台北経由、香港、マカオ向け航空便を利用し、ヤイトハタの水無し活魚輸送を試験的に実施した。

2. 協力

久米水産(株)、(株)JCC、OAS航空(株)、中華航空(株)

3. 方法

久米水産(株)において、以下の行程により水無し活魚処理を行い、香港、マカオへ活魚輸送した。

- ①ヤイトハタを12-13℃に冷やした海水に20分間泳がせ冷温処理する。
- ②専用輸送箱に入れ、内蓋上に必要個数の保冷剤を入れ、外蓋をし、酸素を吸入する。
- ③蓋と吸入口をテープで塞ぎ、空港へ輸送する。
なお、箱の内と外にHOB0温度計を貼り付け、現地到着までの温度変化を記録した。

輸送の日程ならびに輸送尾数は以下のとおりであった。

- ①那覇→香港（新華社（香港卸業者））
日時：平成25年12月20日（金）
活魚：ヤイトハタ1.5kgを18尾/6ケース（3尾/ケース）
- ②那覇→マカオ（マカルティホテル）
日時：平成25年12月24日（火）
活魚：ヤイトハタ1.5kgを3尾/3ケース（3尾/ケース）
- ③那覇→香港（キティ社（香港卸業者））
日時：平成26年1月29日（木）

活魚：ヤイトハタ1.5kgを3尾/3ケース

水無し輸送処理開始時間はいずれも7:30で、9時までに航空貨物会社へ搬送した。到着時は現地取り扱い業者により開封、魚の状態を確認後、連絡をいただいた。



4. 結果

現地到着後、到着時刻ならびに開封時の魚の状態については、久米水産(株)担当者から連絡を受けた。香港（新華社、キティ社）が当日19:30に納入先へ到着し輸送時間は13時間、マカオ（マカルティホテル）が18:30到着で輸送時間は12時間であった。両者共に台北経由であった。到着後、開封し直ちにイケスに放した結果、生残状況は以下の通りであった。

①那覇→香港（新華社（香港卸業者））

18尾中17尾生残

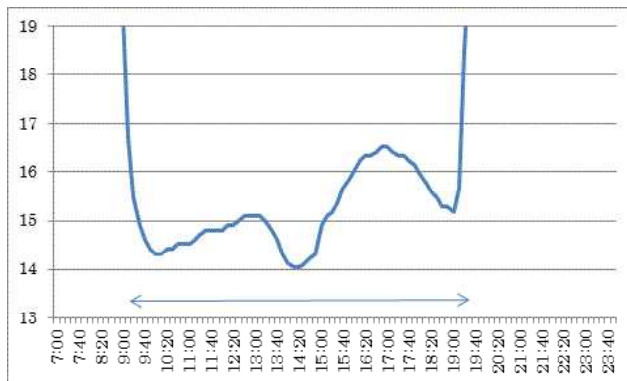
②那覇→マカオ（マカルティホテル）

9尾中9尾生残

③那覇→香港（キティ社（香港卸業者））

9尾中8尾生残

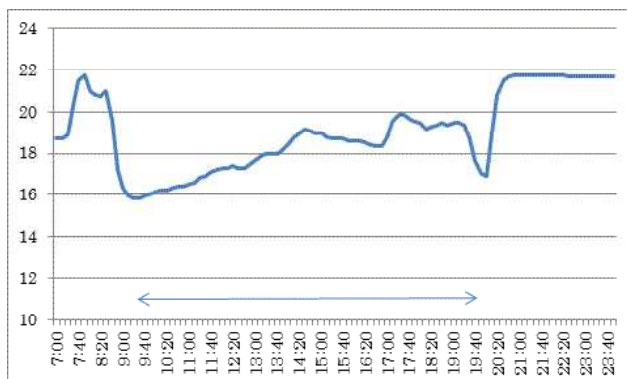
箱内部の温度の推移を以下の図に示した。



箱内部の温度変化（12/20 那覇→香港）矢印は収容から開封までの時間帯



箱内部の温度変化（12/20 那覇→マカオ）



箱内部の温度変化（1/29 那覇→香港）

輸送箱の内部の温度は12月の香港、マカオ向けの輸送では概ね14℃～16℃の範囲で推移した。1月の香港向けでは20℃は下回ったものの、全体的に高温であり、16℃～20℃の間で推移した。当日の外気温は20℃～25℃で推移したことがわかった。保冷剤の個数によっては箱内部の温度が下がりすぎること懸念されるが、周囲の気温変化にはつねに注意して調整すべきと考えられた。

ヤイトハタの国外向け水無し活魚輸送試験の結果を総合的にみると36尾中34尾の生残であり、94%の生残率となった。今回輸送試験に協力していただいた業者（久米水産(株)）は通常、那覇から東京、大阪までの水無し活魚輸送を行っており、25年度は64回の輸送で総合的な生残率は91%であった。東京、大阪の市場までの輸送時間は8時間～9時間であるが、今回の海外向けの輸送試験はこれを3時間以上上回る輸送時間であったにもかかわらず、高い生残率を示した。これにより、香港、マカオ等の国際市場への活魚輸送が十分に可能であることが考えられ、これを元に活締めした鮮魚についてもその価値を知って頂き、養殖ハタ類の国際的販路拡大への足掛かりになればと考える。