

サワラの鮮度保持に関する研究

研究部

1. 背景、目的

近年、筑前海ではサワラの漁獲量が増加し、サワラ釣り漁へ着業する漁業者が増えています。しかし、漁獲されたサワラは適切な処理をせずに市場出荷するため、本県産サワラは低く評価されていました。

そこで、サワラの鮮度保持に関する実証試験をおこなって高鮮度処理マニュアルを作成するとともに、高鮮度保持技術を取り入れている糸島漁協の事例をもとに高鮮度保持サワラの収益効果を検証しました。

2. 成果の概要

(1) 高鮮度保持技術の特徴

サワラの高鮮度保持技術の要点は、魚体の丁寧な取扱いと活けしめ、血抜き、温度管理です。活けしめから血抜きに要する作業時間は、慣行処理の野しめにくらべて2分程度増加します。また、海水氷漬けによる魚体の十分な冷却には6時間程度を必要とします。(図1)

(2) 鮮度に関する調査

硬直試験結果から、高鮮度処理によって慣行処理よりも身の硬い状態を維持(高鮮度保持)できることがわかりました。(図2)

これらの試験結果と出荷市場(岡山市場)の評価基準をもとに「サワラ高鮮度処理マニュアル」を作成しました。(図3)

(3) 市場単価

高鮮度保持サワラ(岡山市場出荷)の3カ年平均単価は1,248円で、慣行処理(福岡市場出荷)より181円(17%)高く取引されました。出荷初年度の平成25年の単価差は120円でしたが2年目が189円、3年目は213円と年ごとに拡大していきました。(図4)

(4) 高鮮度保持サワラの費用と収益

高鮮度保持サワラの出荷販売費用は、1kg当たり88円、1尾(4kg)当たり352円増加しました。販売単価の増加額から出荷販売費用の増加額を引いた収益は1kg当たり93円、1尾当たり372円増加して収益拡大効果が認められました。(表1)

3. 今後の展開

現在、高鮮度保持サワラの福岡市場への出荷を進めるとともに、さわらフェアなどを通してサワラの地元消費拡大に取り組んでいます。

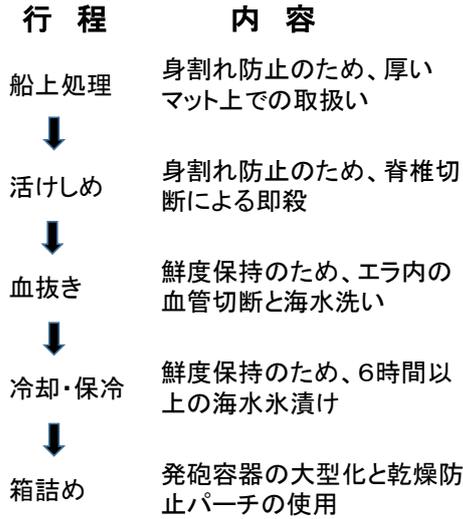


図1 サワラ高鮮度処理技術の特徴

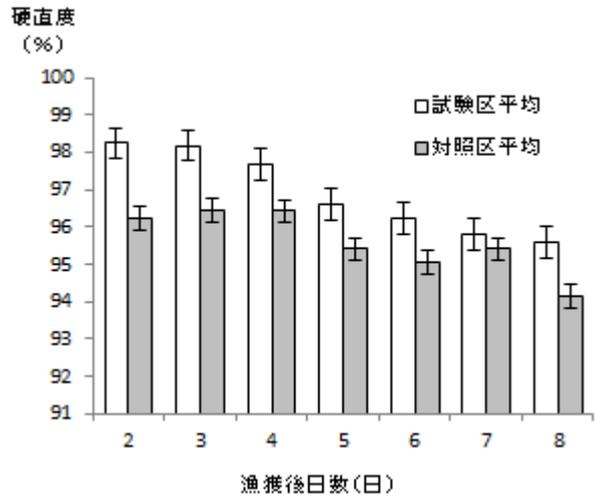


図2 硬直度の推移

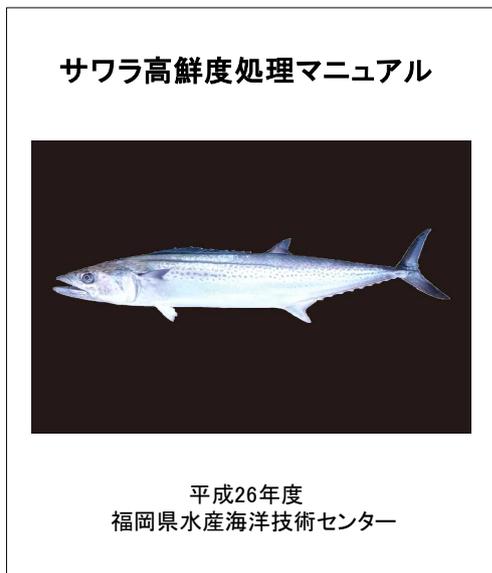


図3 サワラ高鮮度処理マニュアル

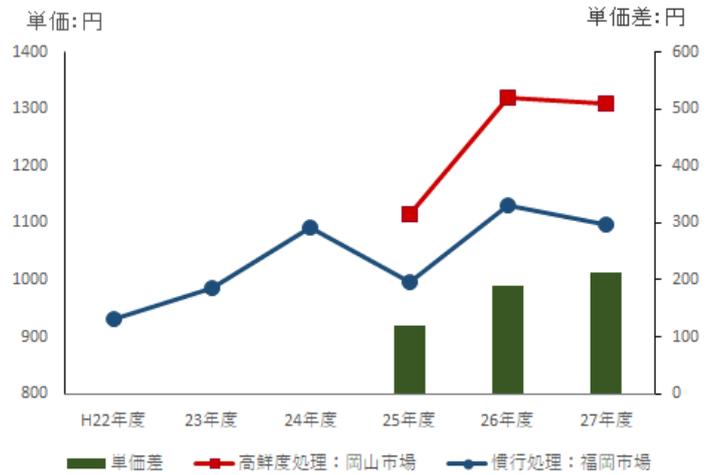


図4 サワラの処理方法別単価

表1 高鮮度処理サワラの出荷費用と収益

単位：円

処理方法・出荷市場	出荷費用				1kg当り	市場単価 2)		収益	
	1尾当たり (4kg)			1)		1尾当り	1kg当り	(市場単価 - 出荷費用)	
	運賃	箱代	市場手数料、 漁協手数料、 荷卸料	計				1尾当り	1kg当り
高鮮度処理・岡山市場	350	188	474	1,012	253	4,992	1,248	3,980	995
慣行処理・福岡市場	128	127	405	660	165	4,268	1,067	3,608	902
差額	222	61	69	352	88	724	181	372	93

注1) 1箱に1尾4kg入りで算出。

2) 市場単価は平成25~27年度の出荷期間平均単価。