






静岡県試験研究 10大トピックス⑥

タイトル	深海魚を食卓に！ ～低・未利用魚の利用促進～	研究期間	平成 24～26 年度
研究所 所 属	水産技術研究所 開発加工科	補職名	研究員
		研究者名	鈴木 勇己
		問合せ先	054-627-1818
研 究 概 要	<p> 【背景・ねらい】 県内の底びき網漁業では様々な魚種が漁獲されるが、その中には多くの低・未利用魚が含まれている。これらの魚は知名度が低く、市場価値が見出されていないため、流通ルートに乗らず、また、漁獲の実態については十分に調査されていない。 これらの低・未利用魚が市場で流通されるようになれば、資源の有効活用が図られ、漁業収入の向上につながることから、水産技術研究所は、これらの低・未利用魚の漁獲状況の実態解明とともに、商品化及び流通システムの構築に取り組んだ。 </p> <p> 【成果の内容・特徴】 1 県内小型底びき網漁業において漁獲される低・未利用魚は 100 種類以上あり、中でもソコダラ類やオキアナゴ、ギンメダイが多く漁獲されていることを明らかにした。 2 ソコダラ類は脂質含量が低く身が少ないためすり身加工品として、オキアナゴは旨味成分であるイノシン酸を豊富に含むため焼干しとして、ギンメダイは EPA や DHA などの脂肪酸を豊富に含むため干物として、それぞれ商品化できることを示した。 3 ソコダラ類について、加工業者が原料魚の買い付け、すり身商品への加工及び販売を実際に行い、漁獲から加工、販売までの流通システムのモデルケースを確立した。 4 食品等開発研究会（主催：公益財団法人静岡県産業振興財団）において、県内の民間企業と連携し、低・未利用魚を活用した珍味を開発した。開発商品は、現在、県内の水族館で販売している。 </p> <p> 【成果の活用・留意点】 1 ソコダラ類のすり身加工品とギンメダイの干物は既に商品化され、販売されている。 2 今後は、漁業者と加工業者のマッチングを積極的に行い、水揚げから加工、販売までの流通システムを構築していく。 </p>		

表1 底びき網漁獲物調査結果

魚種		出現回数	割合(%)
ソコダラ類		16	59.9
キホウボウ類		10	3.6
オキアナゴ		8	6.9
ギンメダイ		8	6.2
ミドリフサアンコウ		8	3.8

底びき網漁業における低・未利用魚の魚種組成を明らかにした（調査回数：全16回）。

※出現回数：サンプル全重量に占める重量が1%以上であった回数。その回数が多い上位5種を表に示す。

※割合(%)：サンプル全重量に占める各魚種の重量の割合(%)



図1 ソコダラ類を使用したすり身加工品

加工業者が原料の買い付けから加工、販売まで行った。



図2 ギンメダイの干物

数量限定で沼津の加工業者が販売中。