

9. もさえび活魚試験

倉長 亮二

目的

本県沖合底曳網漁業で漁獲されるもさえび（クロザコエビ）の無水での活魚運搬試験を行う。本種の活魚は現在、船上の冷却水槽に入れる形で行われており、この方法だと水槽に限りもあり、帰港前日に漁獲したものしか扱えないため、大量に扱えない。これを、無水で持ち帰ることにより、大量に処理できる方法を検討した。

方法

- ①クルマエビ、イセエビのようにおがくずに入れることにより、初日に漁獲したエビも生きて持ち帰れないか調べるため、おがくずを用いた時の魚箱内の温度変化について試験した。
- ②おがくずが外卵に付着し商品価値を下げると言った指摘があったため、おがくずの代わりに紙または鮮度保持シートを用いた活魚輸送の方法について検討した。

結果

- ①試験は網代港支所所属の沖底船明信丸を用いて行い、クロザコエビは、漁獲してすぐおがくずを敷いた魚箱に並べて梱包し、魚槽に入れて持ち帰ることとした。その際、魚箱外部、内部の温度を計測することとし、水揚げ時の活性とともに、魚箱内の温度変化を調査した。その結果、魚箱内の温度がクロザコエビの生息水温と思われる5℃になるまで367分から695分かかっており、その後の試験ではおがくずを予冷するよう指導した。（図1）

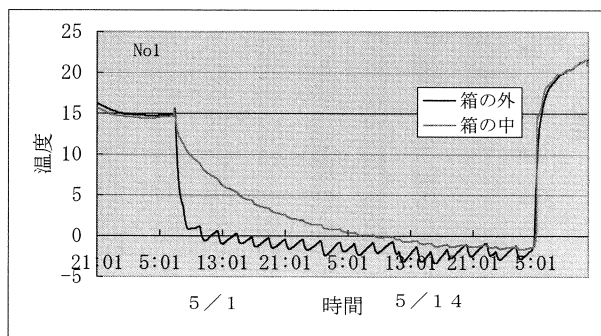


図1 活魚試験中の魚箱内外の温度変化

表1 各試験区での試験結果

	生残個体	斃死個体		小計	合計
		黒化なし	黒化		
試験1	上段	0	13	2	15
	下段	2	13	0	15
	合計	2	26	2	28
試験2	上段	4	11	0	15
	下段	3	12	0	15
	合計	7	23	0	23
試験3	1	32	7	39	40

- ②本試験では、梱包の際、鮮度保持シートを使い、クロザコエビを上下2段に重ねた場合（試験1）、キムタオルを用いた場合（試験2）、鮮度保持シートを用いクロザコエビを山積みした場合（試験3）で生残試験を行った。結果は表1に示すとおりで、生残については良好な結果は得られなかったが、個体の黒化を防ぐには有効な手法であることが明らかとなった。この方法により個体の黒化を防いで鮮魚での輸送は可能と思われ、活魚より、黒変防止策としての使用を指導した。

詳しくは水産試験場報告に掲載予定。