

特 別 研 修 報 告

1. 目 的 活魚取扱等の視察研修
2. 実施時期 昭和63年 8月29日～9月4日
3. 実施場所 熊本県天草外
4. 研 修 員 港川漁協 ① 上 原 清 秀
② 玉 城 繁 正
自費参加 港川漁協 ③ 上 原 徹
伊江漁協 ④ 新 垣 和 信
⑤ 島 袋 忠
糸満漁協 ⑥ 高 良 利 夫

研修概要

1. 市場研修

市場研修は熊本県地方卸売市場と各漁協の市場において実施された。

熊本県地方卸売市場では市場の概要を説明してもらい、翌日、早朝2時～7時にかけて活魚の搬入、シメ、セリの状況を調査した。

同市場では、近海の漁種（主として養殖マダイ）については活魚で搬入し、市場で延随つぶし、血抜き等の作業をしてセリにかける。この様にして出荷した魚も活魚と称しているもので注意が必要である。

所 感

熊本では活魚で流通する量が多く、マグロ、カジキ等の太物以外はほとんどがそれである。産地市場である各漁協の市場では、地元消費の分は鮮魚でセリに出すが、消費地市場へ出荷するのは生簀に保管し、セリを行う。その場合、船の生簀、漁協の浮生簀、漁協の陸上生簀、活魚輸送車の生簀、熊本市内の活魚センターの生簀、活魚料理店の生簀と各段階で生簀の設備が必要となる。

沖縄では、生簀を持っている漁協は皆無であり、そこが活魚流通のネックとなっているようである。今後、漁協の生簀の整備が進めば活魚流通が伸びるものと思われる。

もう一点は、養殖魚の存在である。活魚で流通している魚のうち養殖魚の占める量は大きい。沖縄では、養殖魚の量は微々たるものであり、養殖漁業の増加があれば、おのずから活魚流通は多くなるものと思われる。

一方、沖縄のセリ出荷の大部分を占める鮮魚流通においても、船上での延随つぶし、血ぬき等の処理を行い、鮮度の向上に努める必要がある。

2. 活魚取扱、生簀研修

各漁協において、それぞれの活魚取扱の講義を受け、実習を実施した。

船の生簀では海水取水口だけでは不十分であり、エアレーションも併用するほうが良い。

魚に手でさわると魚が傷むので絶対にさわらないこと。

陸上生簀にはそれぞれ、酸素補給、ろか装置等に工夫がある。

酸素の補給は通常のエアープンプの外に、水流を利用したばっ気装置を自作している業者もある。

ろか装置は、活性炭と砂が主体で、サンゴ礫も使用している。

天然魚を釣り上げた場合、水圧の減少で浮き袋が膨張し、内臓を圧迫して魚を弱らせるので、それを抜く作業が必要となる。その方法は魚種により異なる。マダイ等の場合は、尻のほうからエア抜きをさしてむがハタ類はエラのほうからさしてこんで圧力調整を行う。

所 感

船の生簀にもばっ気が必要であるとの情報は貴重である。沖縄ではそれを実施しているという報告はなかった。

ばっ気装置は同様のものである。

ろか装置はサンゴ礫が安価に調達できるのでその使用が有利であろう。砂は石英等の硬質のものが良いとのこと。