



平成 28 年度 海洋水産資源開発事業（いか釣：南西諸島周辺海域）の調査概要



調査船：隆生丸（9.7トン）

第三柳良丸（13.0トン）

調査期間：平成 28 年 9 月～平成 28 年 10 月

調査海域：南西諸島周辺海域

（東シナ海南方，久米島南方および沖縄本島南方）

本調査の目的

南西諸島周辺海域で操業を行う小型漁船のまぐろ類以外の漁獲対象種として，ケンサキイカおよびトビイカを対象としたいか釣り漁業の可能性を検討した。

本年度調査の主な結果等

小型漁船 2 隻を用いて，ケンサキイカおよびトビイカを対象としたいか釣り操業を，それぞれ東シナ海南方海域および久米島南方あるいは沖縄本島南方海域で実施した。調査は両魚種それぞれ 3 航海ずつ行い，2 隻合計の水揚げ重量および金額（税抜）は，ケンサキイカがそれぞれ 84.7 kg および 55,071 円，トビイカがそれぞれ 545.7 kg および 235,934 円であった。

ケンサキイカを対象とした場合の 1 隻当たりの 3 航海合計漁獲量は 66.1 kg であった。調査期間後半になるほど 1 航海当たりの漁獲量は減少した。漁獲個体のサイズは，100～200 g 程度の小型個体が中心であった。また，操業地点における水温および塩分濃度の鉛直構造を取得した結果，海洋環境の変動は少なく，漁獲量との明確な関係性を見られなかった。

ケンサキイカの鮮度管理に関する知見として，核酸関連物質含量の推移（K 値）を鮮度指標値とした品質評価を実施した。その結果，2 昼夜までの保存期間において，使用する魚倉の状態や保存方法を工夫することによる鮮度保持効果が認められた（図 1）。

上場販売したケンサキイカの販売単価は 400～1,100 円/kg 程度であり，水揚げ量を勘案すると採算を確保するには至らなかった。そのことから，製品の見た目の良さやサイズの統一感の見直しおよび船内凍結品などの新しい製品形態により単価向上を目指すとともに，盛漁期の 6 月～8 月に操業して，漁獲量を向上させる必要がある。

トビイカを対象とした操業を行った結果，1 隻当たりの 3 航海合計漁獲量は 316.7 kg であった。上場販売あるいは沖縄県外への試験販売を行った結果，販売単価は 400～550 円/kg 程度であった。また，得られたトビイカを対象として詳細な生物学的な測定を実施し，同海域における本種の基礎的な知見を得た。さらに，鮮度管理に関して，活締めおよび初期冷却の有無等の船上処理および魚倉での保存方法の違いによる各試験区の K 値を比較した結果，保存期間が短いほど K 値が低くなる傾向が見られたものの，船上処理の影響は見出せなかった。また，筋肉タンパク質の分解進行度を用いて品質評価した結果，各処理による顕著な差は見られなかった。

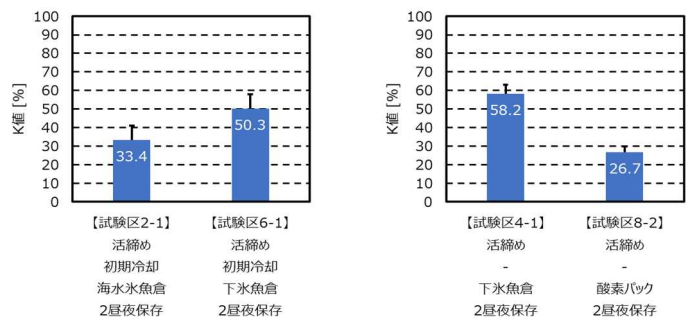


図 1 ケンサキイカの K 値の比較



図 2 販売したトビイカ