

夏季における漁船上でのゴリの取扱実態

臼杵 崇広

1. 目的

本県が目指す「儲かる漁業」を実現するためには、所得向上に直結する魚価の向上は重要な課題の一つである。

そこで、魚価向上につながる漁獲物取扱に関するマニュアルを作成するために、品質が低下しやすい夏季の主要な漁獲物であるゴリ（ビワヨシノボリを主体とするハゼ科魚類の仔魚の漁獲物）について船上での取扱実態を調査した。

2. 方法

2024年8月7日にゴリの沖曳網漁業の漁船に同乗し、漁獲魚を一時的に收容する円形水槽（直径110cm×高さ110cm。以下、円形水槽という。）の表・底層および選別後コンテナに收容された漁獲物中の温度を温度ロガー（HOB0 Date Logger UA-002-64）で測定した。

3. 結果

選別作業の準備として、漁場に到着後、円形水槽に生け簀を張り、約50cmの湖水を貯めて常温で保持した。

漁獲物は円形水槽に收容し、ここで水面付近の生け簀壁面に付いたり、酸欠で底に沈んだスジエビを避けて、表層のゴリを掬い取って選別水槽のカゴに入れた（図1）。カゴに残った水草や混獲魚等を取り除き、カゴを抜けて選別水槽に入ったゴリをタモで掬い取ってコンテナに移した。この日漁獲されたゴリは2曳網で12kgであり、コンテナ内のゴリも常温で保持した。

温度ロガー馴染後の温度は、円形水槽内では29.1～29.8℃、コンテナの漁獲物中では27.9～28.8℃と高かった（図2）。

漁獲物の取り扱いについての漁業者への聞き取りでは、円形水槽を常温とするのは、選

別の効率化を図るため混獲されたスジエビを酸欠にして沈め、浮いているゴリだけをタモで掬うためということであった。また、過去に加工業者の指示で選別後のゴリを保冷水槽で保管して持ち帰ったこともあったが、水で膨れてうまく炊けなかった。このため、それ以降は常温管理が定着したとのことであった。さらに、漁獲から業者への引き渡しまでの時間が短いため常温での管理に特に支障がないとのことであった。

以上のように、現状の常温管理で特に問題はないようだが、漁獲後加工までに時間を要する場合には、保冷するなど状況によって対応する必要があると考えられた。



図1 ゴリ選別作業（左：コンテナ、右：選別水槽）

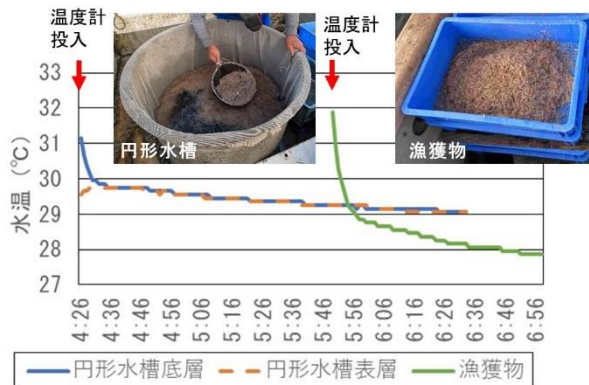


図2 円形水槽および漁獲物中における温度の推移