

夏季における漁船上でのエリ漁獲アユの取扱実態

臼杵 崇広

1. 目的

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アユについて船上での取扱実態を調査した。

2. 方法

2024年6月11日および7月7日にアユのエリ漁業の漁船に同乗し、漁獲魚を収容する水槽内の表・底層の水温を温度ロガー（HOB0 Date Logger UA-002-64）で測定した。なお、それぞれの漁獲日のアユは別の漁業者のエリで漁獲された。

3. 結果

夏季におけるエリ漁獲アユの船上での選別作業の概要は以下のとおりである。エリ袋網（ツボ）の網を手繰り寄せてツボに横付けした漁船側に漁獲物を集め、混獲されたヒワラ、ニゴイ等の大型魚を取り除いた後に漁獲物をタモで掬って選別水槽の選別器に入れ、サイズごとに別の収容水槽に移す。

6月11日に漁獲されたアユは活魚として取り扱われたため、収容水槽（幅 1.6m×奥行 1.2m×高さ 1.0m）はエアレーションされ、常温で保持された。

温度ロガー馴染後、水温は底層では 19.5～19.9℃、表層では 19.6～19.9℃となりほとんど差はなかった（図 1）。なお、この収容水槽には最終的に 3 ツボ分で 12kg のアユが収容された。

7月7日に漁獲されたアユは鮮魚として取り扱われたため、収容水槽（幅 0.8m×奥行 0.8m×高さ 0.8m は）は保冷された。

具体的には、出港前にこの保冷水槽にスラリー氷（コンテナ（53×35×12cm）3 杯分）とブロック氷（30×30×5cm）2 枚と塩適量を入れ、

漁場で保冷水槽約 5cm 分の湖水を貯めた。漁船には保冷用としてスラリー氷コンテナ 10 箱を積載し、必要に応じて水槽に投入した。

温度ロガー馴染後、水温は順次アユを投入しても底層では 0.1～1.0℃、表層では 0.2～0.9℃と低く保持された（図 2）。なお、この保冷水槽には最終的に 2 ツボ分で 52kg のアユが収容された。

夏季に漁獲されたアユを鮮魚として取り扱う場合には、鮮度保持を図るため今回のように船上に十分な氷を準備することが望ましい。

今後さらにデータを蓄積し、マニュアルを作成して品質保持技術を普及する必要がある。

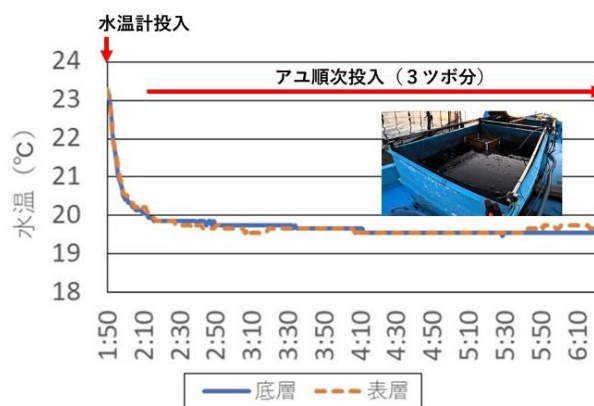


図 1 収容水槽内における水温の推移

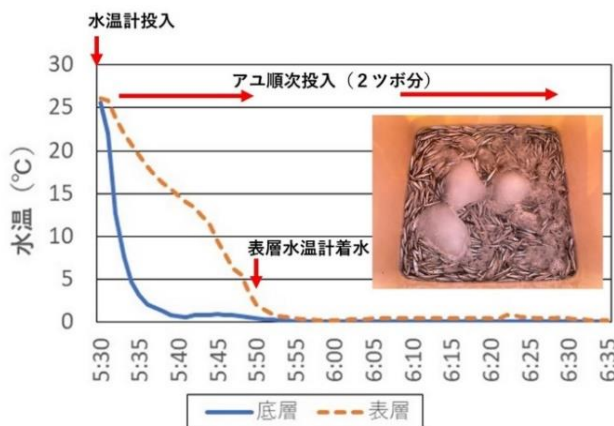


図 2 保冷水槽内における水温の推移