



Yamaka Topics ヤマカトピックス

エサにチョコ! 養殖ブリの変色抑制



マスコミの報道にもあったように愛媛県はブリの切り身の変色を抑える技術を開発しました。食用のチョコレートを混ぜたエサを出荷の 20 日前からブリに与えると血合いは、切身に加工後でも 5 日間（120 時間）経過しても、きれいな赤色を維持。チョコレートを含むエサを与えられたブリは「チョコブリ」と名付けられ早ければ 12 月から試験出荷されるそうです。チョコレートに含まれる抗酸化作用のあるポリフェノールが酸化（変色）しにくい肉質をつくっているようです。香りや食感は全く遜色がないとのこと。

日本海ズワイ半減の報道



先日の待ちに待ったズワイ解禁の明るいニュースも束の間、「ズワイガニの資源量が半減」するとの報道で関係者は不安感を隠せません。来年以降、資源量が減少し、3 年後には現在の半分に落ち込むとの予想を日本海区水産研究所が発表しました。カニの量はオス、メスともに例年並みで、産卵数も減っていないそうですが、生後 3 年までの幼生段階での死亡率が高くなっているとのこと。原因はわかっていません。4~5 年先までは厳しい状況を強いられそうです。

いよいよ年末! 入荷状況

12月のさかな
ズワイガニ
コウバコガニ
ブリ ◎
タラ ◎
甘エビ ◎
ナマコ ◎
フグ(ムキフグ)
カキ
ヤリイカ
アンコウ



今年の**地物タラ**は例年より早く入荷。品質もよく**白子**もしっかりしていて生食用としても十分。**地物ブリ**は 12 月から 1 月が漁の最盛期となります。近年は漁獲量が安定せず、去年は過去 10 年でも最低レベルとなりました。能登半島北西沖の低い水温と富山湾の暖かい水温の差が大きくなると**豊漁**と言われています。本年はその条件に合致することから**大幅な増加**が期待できそうです。**地物ズワイガニ**は過去 5 年間の平均並みの入荷です。富山県以西の海域の資源量は前年並みと見積もられていますので今のところ安定。**香箱ガニ**の入荷は昨年実績を割り込んでいます。例年、1 2 月に入るとカニ漁場に集中していた漁も落ち着き、**甘エビ**などが平常通り入荷してきますが、こちらも天候次第です。昨年、北海道サケ漁の不振で急騰した**イクラ**は昨年並みとまで行かないまでも相変わらず高値推移です。**ナマコ**は潤沢に入荷しています。能登産は身質が柔らかく酢の物に最適です。