

Yamaka Topics ヤマカトピックス

# 島根県がイカ保冷の検証



島根県西部農林水産振興センターは、ケンサキイカの付加価値向上を目指す取り組みの一貫として鮮度保持技術を県水産技術センターと連携して検証しました。その結果、漁獲後に **5°Cで保冷することで高品質化** が期待できることが分かったそうです。核酸関連物質の分解状況は保冷温度にかかわらず、計測直後から急速に減少。一方、外観については変色について観察。0°Cでは赤色化が顕著であったのに対し、5°Cでは変色が緩やかであることが分かりました。

## オオズワイガニとは？

他の漁網に被害をもたらす厄介者としてマスコミ等で話題になっている「**大ズワイガニ**」ですが「**バルダイ種**」という種類のもので比較的大型のもの。ベーリング海からアラスカ、カナダ方面、北海道北見、噴火湾海域に主に生息しています。ちなみに**通常の日本海側の「ズワイガニ」は「オピリオ種」と呼ばれるもの**。味にはほとんど差は感じられません。

大ズワイガニ  
(バルダイ種)

ズワイガニ  
(オピリオ種)



●歯がM字(波型)



●歯がまっすぐ揃っている

## 入荷状況&商品情報



### 8月の主な魚

魚種	県内産地
コゾクラ	金沢、能登
岩カキ	能登、
アカカレイ	能登
バイガイ	珠洲
アカイカ	金沢、美川
サザエ	輪島、西海
トビウオ	美川、押水
スズキ	金沢



8月一杯は底引き網が禁漁です。

刺し網、巻き網、定置網主体の入荷になります。地物**コゾクラ**(ぶりの幼魚)入荷しています。(通常 100~200g) 煮つけに。今年は**巻き網のブリ**の漁獲が長く続いています。**岩カキ**はお盆を境に量、質ともにピークを迎えます。(8月いっぱい 能登)**カレイ**や**バイガイ**などは刺し網で漁獲されます。バイガイの現在の入荷は島根産がメイン。(能登、珠洲) **アカイカ**は九州産よりも地物の入荷が多いようです。(美川、金沢)**サザエ**の入荷は潤沢です。今年は**スズキ**も順調に入荷。価格も割安。品質も良く、お造り、焼き物などに。

**トビウオ(カクトビ)**はあっさりとお刺身で。マルトビはフライなどで。

●商品価格等は各担当者にお問い合わせください。