

自主調査研究報告 [継続報告]

水産物陸上保管施設と高鮮度な船舶輸送に関する調査研究(継1A-1-④)	大分類	継1A
	中分類	継1A-1

1. 目的

北海道の水産業は、環境変化に伴う漁獲量の減少や、トラックドライバー不足からくる物流環境の悪化などの問題から、水産物供給体制に変化が求められている。

また、水産物需要が高まる中で高付加価値化を図り稼ぐ地域となるためには、主要港での陸上保管施設の整備が重要と考えられている。

このような背景を踏まえ、本研究では、水産物の高付加価値化や国内外の販路の多様化を図り、北海道が地域資源で稼ぐ地域となるため、苫小牧港をモデルとして水産物の出荷調整、出荷や輸送の平準化、高鮮度で長期輸送するための方法を検討する。

最終目標は、その結果を公表して、水産物の陸送面で不利な地域や、販路の多様化などを考える地域において、近隣の港湾や漁港に陸上保管施設整備のニーズを創出する。

2. 実施内容

平成27年度は、以下の内容を実施した。

- ①マツカワカレイに対し複数の活ジメ方法（エアーで血抜きと神経抜き、静脈を切断し海水中にて放血）を試し、鮮度保持の効果を検証した。
- ②ホッキガイに対し、ロケット包装による鮮度変化を測定し、市場価値が保たれる期間につ

いて検証した。

- ③マツカワカレイに対し複数の固形酸素発生剤を使用して長時間輸送方法について検証した。

3. 主要な結論

本年度の研究では以下の結論を得た。

- ①マツカワカレイの活締め輸送では4日目まで鮮度を維持することができた。
- ②ホッキガイのロケット包装による鮮度変化に関しては、酸素剤を使用したものは、14日間まで生存が確認できた。むき身の梱包は人工海水が最も鮮度を保持できることが確認できた。
- ③マツカワカレイの活輸送（国内向け）では梱包完了～商品到着まで15時間以内、活輸送（海外向け）では固形酸素発生剤と一定量の海水量により最大48時間の輸送が可能であることが確認できた。

4. 今後の対応

陸上保管試験方法の検討と苫小牧港内で簡易な保管施設の設置、試験輸送の実施よりデータの取得を実施する。

また、輸送条件把握のため冷蔵室内における基礎的実験の実施、輸送試験の実施よりデータの取得を実施する。