

水産物付加価値向上研究事業

阿部文彦・佐口智之

目的

県産水産物の成分特性等の科学的知見を収集し、漁業者によるブランド化や高付加価値化の取組を支援するとともに、未利用・低利用資源の新たな活用方法の発掘と現場普及を進め、漁業収入の向上・安定化につなげることを目的とする。

方法

1 県産水産物の付加価値向上

答志島トロさわらのブランド品質管理に係る取組を支援するため、2023年5月から2024年3月まで月2回程度で、鳥羽磯部漁協の答志支所及び和具浦支所に曳縄で水揚げされたサワラを対象に尾叉長、体重、脂肪含有率を調査した。なお、脂肪含有率の測定は、非破壊計測機器であるFish Analyzer（大和製衡株式会社 FA100）を用いた。得られた結果は、ブランド取組の関係者（鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会）に情報提供を行った。

2 未利用・低利用資源の活用

緑藻のナガミルに含まれるシフォナキサンチンは抗酸化・抗老化作用があり、皮膚のアンチエイジング効果が期待されている。ナガミルの化粧品への活用に向け、漁場での繁茂状況や商品開発での必要量の確認及び関係者間の情報共有を図り、供給体制の維持に取り組んだ。

結果及び考察

1 県産水産物の付加価値向上

答志島トロさわらのブランド基準である体重2.1~4.0kgの個体を対象として、脂肪含有率が10%以上の個体割合の季節変化を図1に示した。2023年5~7月は脂肪含有率10%以上の個体はほぼみられなかったが、8月になると急増し、全体の50%程度の個体で脂肪含有率が10%を超えた。これらの情報をもとに、鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会で協議を行い、今年度のブランド期間の開始が9月1日として決定された。10月~12月にかけては、脂肪含有率10%以上の個体割合が平年より低い傾向が認められたが、ブランド期間は例年通り1月末まで運用された。

この他、2024年2月には全国ブランドさわらサミットの開催（鳥羽市・漁業と観光の連携促進協議会主催）や2023年度浜の活力再生プラン優良事例における鳥羽磯部地域水産業再生委員会の水産庁長官賞受賞などにより、

答志島トロさわらの認知度やブランド力向上が図られた。

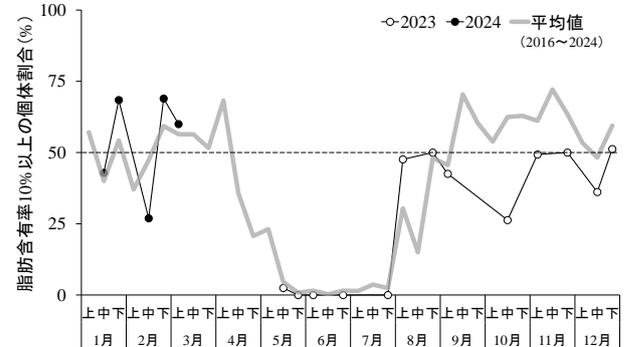


図1. サワラ（体重2.1~4.0kg）の脂肪含有率10%以上の個体割合の推移

2 未利用・低利用資源の活用

2023年8月1日に南伊勢町五ヶ所湾で漁業者等によるグループがナガミル150kgを採取し（図2）、水産加工会社に搬入された。搬入されたナガミルは、乾燥粉末に加工され、化粧品メーカーに納品された。なお、生のナガミルは乾燥粉末化することで重量が1%程度となることから、乾燥粉末で1kgの必要がある場合は、生のナガミルを100kg程度採取する必要があることがわかった。その後、化粧品メーカーにより、ナガミル乾燥粉末からシフォナキサンチンが抽出され、エイジングケアに効果のある化粧品が2023年11月に商品化（発売）された。

以上により、ナガミルの化粧品への新たな活用が図られることとなり、今後は需要に応じて供給を継続していくことが漁業所得の向上のために重要と考えられる。加えて、ナガミルは天然資源であることから、その資源状況を把握しながら採取するなど、資源管理の観点も重要と考えられる。



図2. ナガミル採取の様子（熊手(レーキ)でたぐり寄せてタモ網ですくう）