

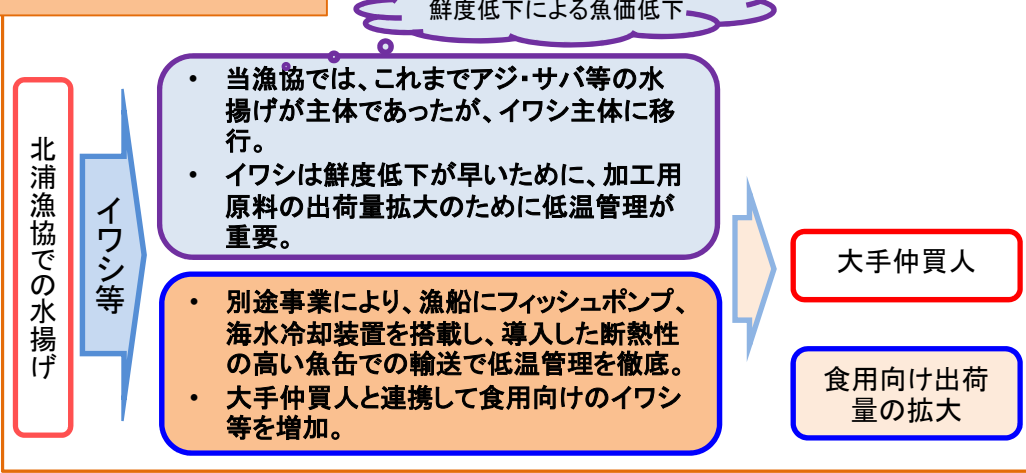
～低温管理の徹底でイワシ・アジ等の加工用原料の出荷量拡大を図る～  
**北浦漁業協同組合（宮崎県延岡市）**

目詰まりの現状

宮崎県の沖合は黒潮からの流れ、沿岸部の流入河川水、豊後水道を通過する流れで形成される複雑な海況であり、沿岸ではイワシ・アジ等の好漁場が形成されている。当組合が開設する産地卸売市場は、主としてサバ・イワシ・養殖ブリ等の水揚げがあり、宮崎県内で最大の水揚げ量を誇る。

当組合には7ヶ統の中型まき網船団が所属し、1日に多い時で約600トンの水揚げがある。近年は、イワシ主体の漁獲に変化しており、ほぼ全量を地元の大手仲買人4社が入札し、大半が県外の加工業者等へ出荷されるが、イワシは鮮度低下が早く、加工用原料の出荷量拡大を図るためには、水揚げから販売までの鮮度維持が課題となっている。

プロジェクトフロー



プロジェクトの概要

- 漁業構造改革総合対策事業で導入した、フィッシュポンプと海水冷却装置をまき網船に搭載し、魚槽で氷を入れる等、漁獲物の鮮度維持に取り組んだ。
- 導入した断熱性の高い新魚缶で搬送し、赤外線サーモグラフィーにより低温管理を徹底。
- 当組合と大手仲買人4社で連携し、食用向けのイワシ・アジ等の取り扱いを強化。

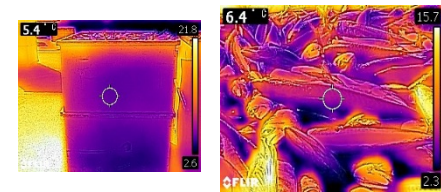
断熱性の高い魚缶



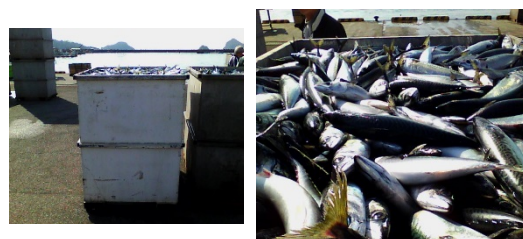
赤外線サーモグラフィー



サーモグラフィーによる測定



サバの搬送状況



取組による成果

- 魚缶とシャーベット氷を用いて、イワシ等の低温管理を徹底。
- 赤外線サーモグラフィーで導入した魚缶の表面温度を計測すると、既存の漁缶と比べて約3°C低下の効果。
- 低温管理によって鮮度が維持され、魚体の腹割れや重みでつぶれる等の被害を軽減。

(平成31年3月現在)