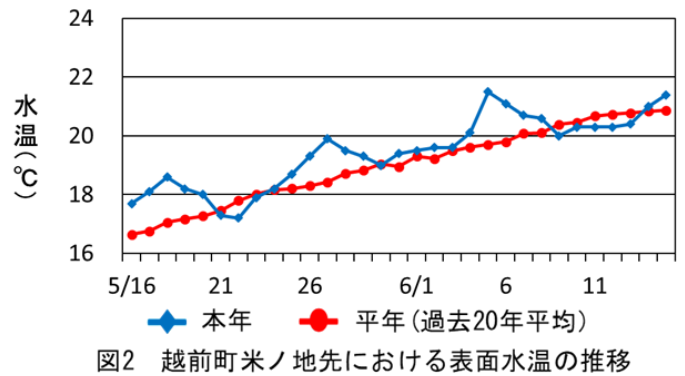
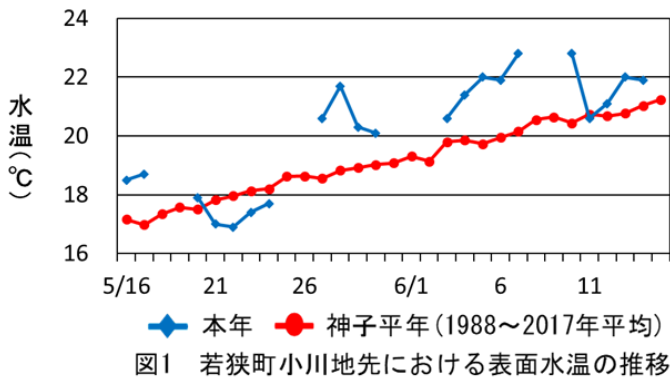




### 〔海の状況 (5/16~6/15) 〕

- ・小川地先の表面水温… 期間を通して神子平年並み (平年差±0.5℃) から神子平年よりはなはだ高め (平年差1.5℃~) で推移した。(図1)  
※神子平年は、1988年~2017年の神子地先の平均値
- ・米ノ地先の表面水温… 期間を通して平年よりやや低め (平年差-0.5℃~-1.0℃) から平年よりはなはだ高め (平年差1.5℃~) で推移した。(図2)



### 〔若狭湾および周辺海域の海況：5月〕

5月の若狭湾およびその周辺海域の水温分布は、若狭湾の表層(0 m)では、前年同様14℃~16℃であった。水深50 m以深では、前年と比較し12℃以下の冷水域の規模は小さかった。(図3)

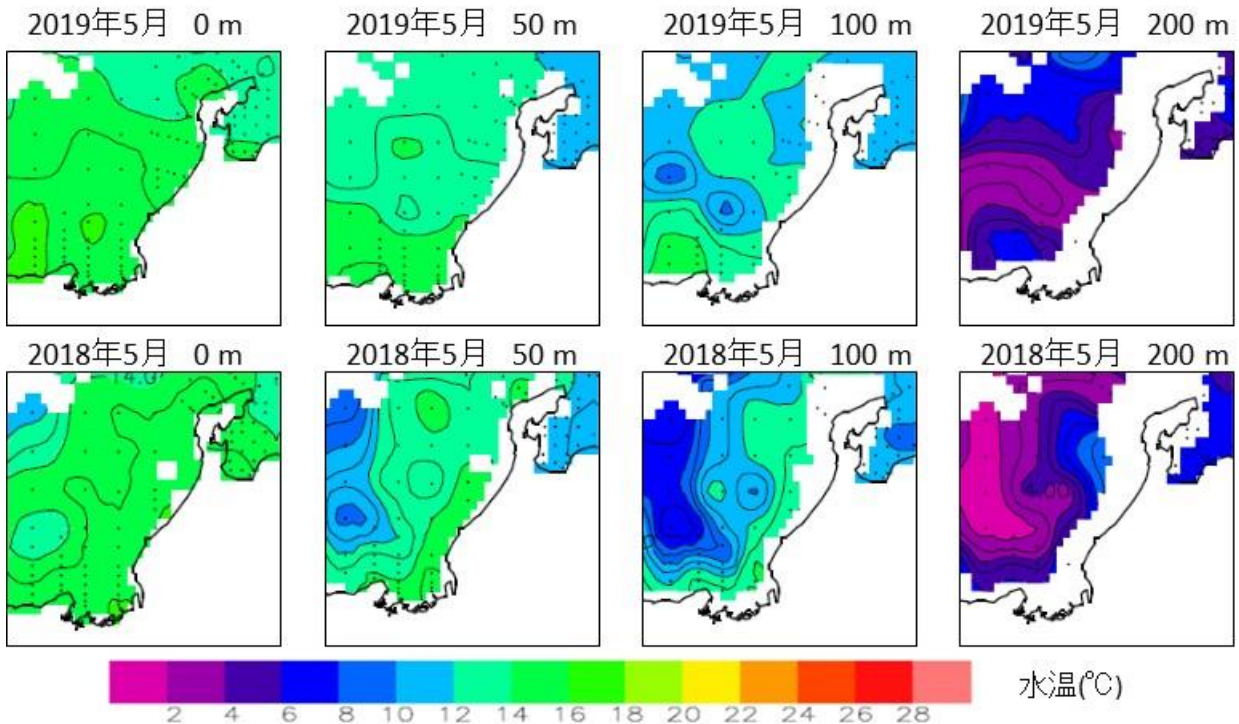


図3 若狭湾およびその周辺海域の水温分布図 (日本海区水産研究所の日本海漁場海況速報より抜粋)

## 大型クラゲ情報

長崎県対馬周辺海域で6月13～17日に定置網への入網が確認されました。個体数は最大で50個体と、今年と比較的早くやまとまった出現となっています。

福井県での確認情報は今のところありませんが、今後來遊する可能性がありますので大型クラゲの出現にご注意ください。  
(漁場環境グループ 岩崎 俊祐)

### 〔県内の漁模様：5月〕

2019年5月の県内の総漁獲量は1,699 tで、昨年同月と比べて506 t上回った。

#### 〔定置網〕

漁獲量は925 tで、昨年同月と比べて252 t上回った。ブリ銘柄（ブリ・ワラサ）、トビウオ等は下回ったが、ブリ銘柄（ハマチ・ツバス）、アジ類、サワラ等は上回った。

#### 〔底びき網〕

漁獲量は651 tで、昨年同月を283 t上回った。アカガレイ、その他カレイ等は下回ったが、ホタルイカは大きく上回った。

#### 〔釣り・その他〕

漁獲量は123 tで、昨年同月を29 t下回った。タコ類、キダイ、マダイ等は上回ったが、スルメイカ等は下回った。

表. 主要魚種の漁法別漁獲量(5月)

定置網 (kg)						底びき網の続き (kg)					
魚種名	2019年	2018年	平年	前年差	平年差	魚種名	2019年	2018年	平年	前年差	平年差
マイワシ	75	404	1,659	-329	-1,584	ハタハタ	3,501	2,901	7,966	601	-4,465
カタクチイワシ	10,938	8,088	5,257	2,850	5,681	キス類	1,372	1,664	1,241	-292	131
アジ類	160,478	60,032	121,934	100,446	38,544	ホタルイカ	457,923	108,824	132,716	349,099	325,207
サバ類	20,436	5,028	21,353	15,408	-917	その他イカ	347	201	240	146	107
ブリ銘柄計	502,491	419,631	690,517	82,860	-188,025	タコ類	3,537	6,463	8,438	-2,925	-4,900
(ブリ)	168,773	213,247	135,066	-44,474	33,707	アカエビ	75,764	66,304	69,453	9,459	6,310
(ワラサ)	149,212	182,281	110,663	-33,068	38,549	その他	30,859	48,861	41,222	-18,002	-10,363
(ハマチ)	54,491	8,272	82,259	46,219	-27,768	合 計	650,754	367,354	412,324	283,401	238,430
(ツバス)	130,015	15,625	362,507	114,390	-232,492	釣り、延縄、さし網、その他の漁法 (kg)					
(アオコ)	0	206	21	-206	-21	魚種名	2019年	2018年	平年	前年差	平年差
ヒラマサ	4,964	1,372	3,606	3,592	1,358	(ブリ)	88	412	506	-324	-418
サワラ	56,815	30,884	30,924	25,931	25,890	マダイ	4,864	3,568	4,174	1,297	691
トビウオ	37,206	64,128	40,243	-26,922	-3,036	キダイ	6,969	5,363	4,403	1,606	2,566
マダイ	24,031	12,533	28,458	11,498	-4,427	アマダイ	6,043	5,240	5,967	803	76
スズキ	11,213	9,406	13,696	1,807	-2,483	スズキ	959	647	2,054	312	-1,095
フグ類	33,104	14,295	32,917	18,810	188	ヒラメ	1,939	1,270	3,982	669	-2,043
スルメイカ	13,015	4,692	10,238	8,323	2,777	フグ類	869	190	164	680	705
その他イカ	7,185	1,180	1,043	6,006	6,142	アナゴ	1,943	3,546	2,491	-1,603	-548
その他	42,729	40,626	56,054	2,103	-13,325	メバル類	3,192	2,688	4,549	504	-1,356
合 計	924,681	672,298	1,057,900	252,383	-133,219	キス類	41	145	172	-104	-131
底びき網 (kg)						スルメイカ	41,299	79,630	156,167	-38,331	-114,868
魚種名	2019年	2018年	平年	前年差	平年差	コウイカ	2,844	2,012	4,254	831	-1,410
マダイ	106	1,091	699	-985	-594	タコ類	21,594	19,357	21,118	2,238	476
キダイ	1,307	3,113	2,231	-1,805	-924	その他	30,758	28,675	44,790	2,084	-14,032
ヒラメ	1,333	2,021	1,821	-688	-487	合 計	123,404	152,742	254,790	-29,339	-131,386
アカガレイ	54,796	97,232	112,696	-42,436	-57,900	全漁法 (kg)					
その他カレイ	15,732	22,542	30,424	-6,810	-14,692	魚種名	2019年	2018年	平年	前年差	平年差
フグ類	3,628	5,232	2,067	-1,604	1,561	合 計	1,698,839	1,192,394	1,725,014	506,445	-26,175
アナゴ	549	906	1,109	-357	-560						

※1 平年の値は2008-2017年の10年平均です。 ※2 ( )は銘柄、その他カレイはアカガレイ以外のカレイ類、その他エビはアカエビ以外のエビ類です。

※3 数値は小数点以下を四捨五入しています。

### 〔近隣府県の漁模様〕

(漁獲状況…石川県：5月の定置網1日あたりの漁獲量。京都府：5月にJF京都漁連舞鶴地方卸売市場へ水揚げされた定置網1日あたりの漁獲量。兵庫県：5月の余部定置網1日あたりの漁獲量。鳥取県：5月中旬～6月上旬のまき網1統あたりの漁獲量。)

石川県…定置網…マイワシ61.7 t、ブリ5.1 t、フグ類3.3 t、マアジ3.0 t、サバ1.1 t、カタクチイワシ0.7 t

京都府…定置網…ツバス9.7 t、ブリ8.0 t、カタクチイワシ6.6 t、サワラ類3.0 t、マアジ1.6 t

兵庫県…定置網…マアジ557 kg、ハマチ213 kg、スズキ54 kg、シロイカ45 kg、マルゴ(3～5kgのブリ)42 kg

鳥取県…まき網…ウルメイワシ14.2 t、マアジ10.1 t、マイワシ6.0 t、カタクチイワシ2.6 t、ブリ類2.6 t

(漁場環境グループ 長島 拓也)

## トラウトサーモンの身の評価は何で決まるのか？

全国各地でサーモン養殖が盛んに行われています。これらのサーモンはご当地サーモンと呼ばれており、産地間での競争が激しくなっています。味に特色のあるサーモンを生産できれば他産地との差別化もしやすいと思われます。しかしながら、これまでに私が食べたことのあるサーモンの味はどれもよく似ており、明確な差別化は難しいように感じていました。また、味が少し違うように感じたとしても、その違いを他者へどのように明確に伝えればよいのか分かりませんでした。

サーモンの評価は何で決まるのでしょうか？周囲の人に聞きながら考えてみましたが、まだ答えは見つかっていません。ただし、多くの人から「身の色」と「脂の乗り」については重要との意見をいただいたことから、これらはサーモンを評価する上で重要なポイントになりそうです。そこで、サーモンの評価を決めている要因を探るため、福井県産のトラウトサーモンを使って官能評価（食味試験）を行いました。

サーモンのフィレを背側と腹側に分け、両者の切り身を作って一切れずつ取り皿に並べました。背側と腹側の切り身の形が同じになるように工夫し、両者の由来が分からないようにしました（図1）。また、両者の取り皿には乱数表より選択した3桁の番号（背側には949、腹側には072）を記載しました。水産試験場の22名の職員を官能評価のパネルに設定し、色調、歯ごたえおよび脂の乗りが良いと感じる方と自分の好みに合う方を選択してもらいました。また、パネルには、切り身の由来は伝えませんでした。



図1 背側（949）と腹側（072）の切り身

表1 嗜好度数の評価結果

評価項目	嗜好度数		検定
	背側（949）	腹側（072）	
色調が良い方	14	8	-
歯ごたえが良い方	7	15	-
脂の乗りが良い方	10	12	-
自分の好みに合う方	10	12	-

いずれの項目も有意差なし

背側と腹側の嗜好度数の結果を表1に示しました。いずれの項目でも嗜好度数に有意差はありませんでした。各パネルの評価結果を表2に示しました。脂の乗りが良い方と自分の好みに合う方の選択結果がすべてのパネルで一致しました。一方で、色調については、必ずしも色調が良い方が自分の好みに合う方にはなりませんでした。本試験から、脂の乗りはサーモンの評価を決める上で重要な要因であることが確認できました。

今後、脂の乗りを定量化し、好まれる脂の乗りを検証していくことによって、トラウトサーモンの品質向上が図れそうです。本稿の疑問であった「トラウトサーモンの身の評価は何で決まるのか？」について答えるとすれば、「少なくとも脂の乗りが重要」ということは間違いのないようです。

（海洋研究部 技術開発グループ

仲野大地）

表2 各パネルの評価結果

パネル番号	性別	年代	色調が良い方	歯ごたえが良い方	脂の乗りが良い方	自分の好みに合う方
P1	男	20代	949	949	949	949
P2	男	40代	949	949	949	949
P6	男	50代	949	949	949	949
P7	女	30代	949	949	949	949
P3	男	40代	949	072	949	949
P5	男	50代	949	072	949	949
P8	男	30代	949	072	949	949
P9	男	50代	949	072	949	949
P10	男	40代	949	072	949	949
P4	男	20代	072	949	949	949
P11	男	30代	072	072	072	072
P12	男	30代	072	072	072	072
P13	男	20代	072	072	072	072
P14	男	60代	072	072	072	072
P17	男	40代	072	072	072	072
P18	男	60代	072	072	072	072
P19	男	50代	072	949	072	072
P20	男	30代	949	949	072	072
P21	女	50代	949	072	072	072
P22	女	50代	949	072	072	072
P15	男	50代	949	072	072	072
P16	男	50代	949	072	072	072

949：背側の切り身, 072：腹側の切り身