

ナミクダヒゲエビ（アカエビ）の活出荷形態の検討

鹿屋農林水産事務所

1 目的

鹿屋市漁協において、小型底曳網漁業で漁獲されるナミクダヒゲエビ（以下、アカエビという）は、活かして水揚げする船もあるが、出荷の際は全て水氷で氷えている状況である。そこで、新たな商品形態の構築のために活出荷形態について検討した。

2 事業の内容

おが屑等を用いて梱包し、一定時間経過後の生残状況からアカエビ活出荷に適した形態として、試験1、2は無海水での方法、試験3は有海水での方法を検討した。

- (1) 試験1：水揚げ直後の小型アカエビ（15～16尾）は、裁断紙あるいはおが屑とともに発泡スチロール箱に収容し、漁協冷蔵庫に保管した。
- (2) 試験2：試験1で、おが屑を用いることで24時間生存することが確認できたが、生残率の向上が課題として残ったため、おが屑の状態の違いと保管温度について再検討した。乾燥おが屑と湿らせたおが屑を用い、アカエビを各区10尾収容した。発泡スチロール箱はクーラーボックスに入れ、漁協冷蔵庫に保管する方法をとった。
- (3) 試験3：有海水時の通気方法として、電池式エアーポンプ、固形酸素剤を比較検討した。一試験区当たり20尾を収容した発泡スチロール箱に、固形酸素剤あるいはエアーポンプをセットし、クーラーボックスに入れた後、漁協冷蔵庫へ保管した。

3 方法及び結果

- (1) 試験1：4.5時間後、裁断紙区では全てへい死していた。24時間後のおが屑区では、2尾が生存していたことから、無海水状態でも生きることが分かった。
- (2) 試験2：乾燥おが屑区は全てへい死していた。おが屑を湿らせた区では、24時間後で8尾、48時間後でも5尾が生存していたことから、おが屑は湿らせれば利用可能と思われた。
- (3) 試験3：24時間後、固形酸素剤区は、酸素発生が終わっていたことが影響し3～5尾の生残に留まった。24時間後、ポンプ区は、全て生存しており、48時間後でも通気が止まっていたにもかかわらず、15尾が生存していた。

- ・裁断紙は、梱包材としては不適であった。おが屑は、乾燥した状態では活かすことができないが、おが屑を湿らすことで48時間後でも活かすことができることが判明した。おが屑は、地元で安価に入手できるため、適した梱包材の一つであると思われた。
- ・地元の一部を除いて現状で、活きた状態で販売するという形態がないが、今回の試験を通し、活かして流通させることに可能性を見い出せた。今後、活かすためのより詳細な条件の検索や漁業者・漁協等への販売面を含めた情報提供等を行うことが必要であると考えている。

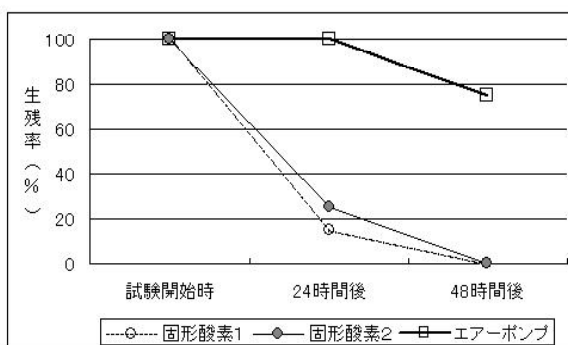
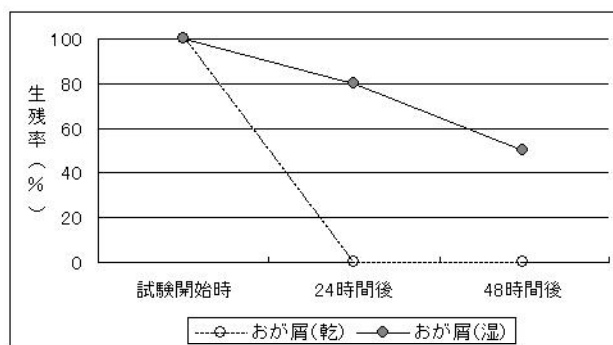


図1 おが屑の乾湿による生残比較試験結果

図2 通気方法の違いによる生残試験結果



ナミクダヒゲエビ（地方名アカエビ）



選別後のアカエビ



梱包材としておが屑を使用