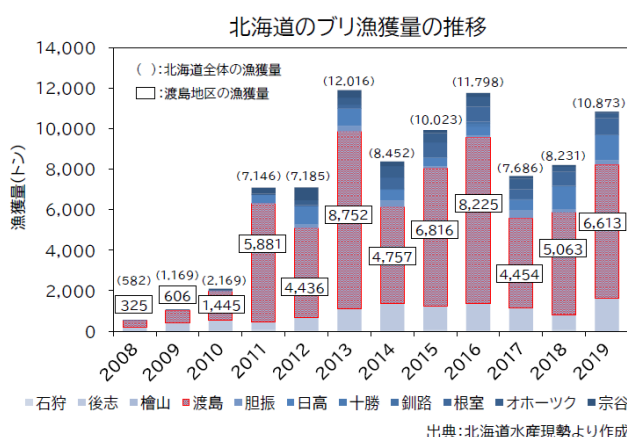


# 道南産ブリの利用促進に向けた調査研究

研究開発部 食産業技術支援グループ 緒方由美

## 研究背景と目的



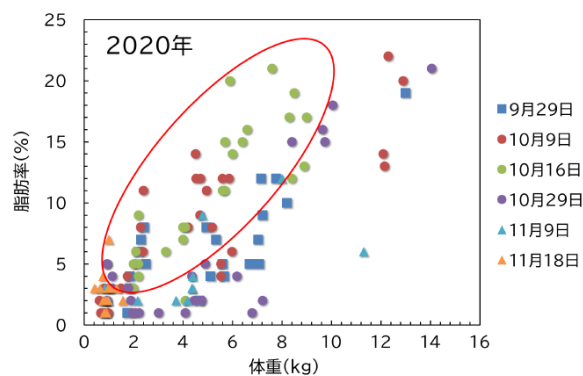
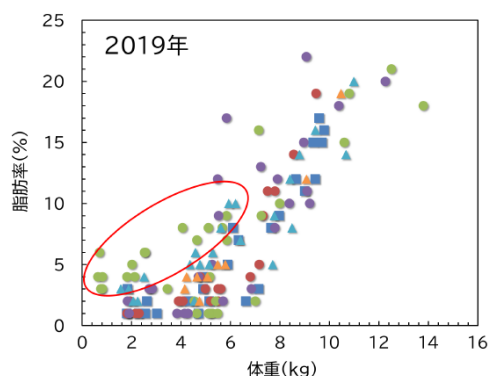
- 近年、北海道でブリの漁獲量が増加している。2011年以降、年間漁獲量は7,000～12,000トンで推移しており、2019年は全国第4位の漁獲量を記録した。
- 北海道産ブリのおよそ6割が渡島地区で水揚げされる。
- 一方で、ブリは北海道の食卓になじみが薄く、札幌市の1世帯あたりのブリの年間消費量は全国平均の半分にとどまっている。北海道産ブリの特性に関する知見や、水揚げ後の管理や加工の経験も乏しいため、利用促進・消費拡大が課題となっている。

道南産ブリの利用促進を図るため、道南産ブリの特性について調査した。



## 漁獲時期・魚体重・脂肪率の関係

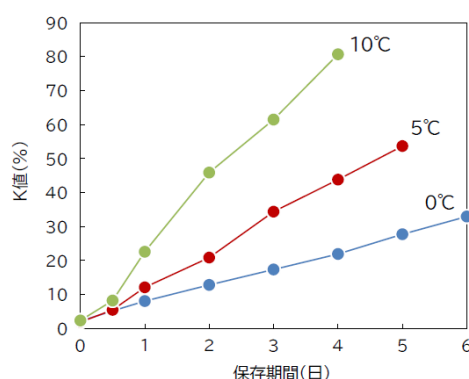
- 2019年と2020年の9～11月に函館で水揚げされたブリの体重と脂肪率を測定した。



出典:北海道渡島総合振興局提供データより作成

- 2019年は、10月中旬に、フクラギ(体重1kg程のブリ)～6kg程度のサイズで体重に対して脂肪率の高いブリが多かった。
- 2020年は、10月上旬から10月中旬にかけて、体重に対して脂肪率の高いブリが多かった。
- 11月以降、脂肪率の高いブリが減少する傾向を示した。
- 2019年、2020年のデータより、函館で水揚げされるブリは10月中旬に脂のりのピークを迎えると予想される。

## 保存温度とK値の関係



- 函館で水揚げされたブリを0、5、10℃で保存したときのK値を測定した。

K値とは  
水産物の新鮮度合いを数値で表したもので、死後の経過時間とともに増加することから、K値が低いほうが鮮度は良い。

- 0℃で保存したときのK値の上昇速度は、5℃の1/2、10℃の1/4であった。0℃で保存することで新鮮な状態を長く維持できる。

## 今後の展開

- 水揚げ後の処理方法が品質におよぼす影響について検討。
- 品質特性を活かした加工・利用の提案。

本研究は北海道渡島総合振興局からの受託研究にて実施しました。