相馬のおいしい魚 売り出せ"新鮮力"

海洋深層水パック登場

7～12日長持ち

15日から全国発送

相馬市の相馬双葉漁協相馬原釜支所は消費者に直送する鮮魚パック商品の鮮度保持に、水深1400㍍の深海から採取した海洋深層水を15日から使う。出荷前に魚を海洋深層水に浸すと、細胞に浸透して死滅を遅らせるため、普通の海水より7日から12日間長く、鮮度が良好に保てるというデータを導き出した。海洋深層水の使用は東北では唯一で、供給する沖縄の業者と独自契約している。漁協は相馬の海の幸を他の港と差別化する「切り札」になると期待している。

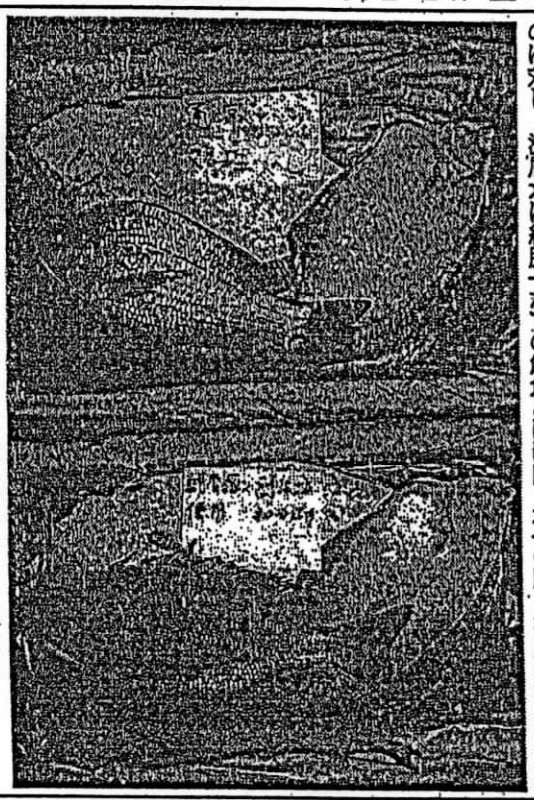
相馬双葉漁協相馬原釜支所は海洋深層水がイネの発芽やニガウリなどの農産物の増産に効果を挙げている点に注目。水産物の鮮度保持にも効果があると考えて四月からこの水を沖縄県の業者から取り寄せて鮮度保持に使うことを検討してきた。

実験は魚を普通の海水と海洋深層水の両方に浸し比較して行った。深層水を使うと「アカマダイ」で七―十日、「キダイ」で十―十二日、「ムシガレイ」で十二日、「メイタガレイ」で十二日間、普通の海水より長く鮮度が保てることが分かった。海水で保存すると、数日で血液が凝縮し、えらなどが茶色に変色するのに対し、深層水は細胞が死滅する速度を遅らせるため、鮮度を示すえらや魚眼、内臓などが捕れたての鮮魚とほぼ同じ状態に保てた。

十五日からは同漁協の販売企画課が全国に発送するパック商品（ヒラメ、スズキ、タラ、ヤリイカ、カレイ、メバル）の出荷の際、深層水に浸した魚を箱詰めする。

相馬沖は黒潮と親潮が定期的に交差する格好の漁場で、全国でも有数の水揚げ量を誇るが、漁業者にとっては魚価低迷など厳しい状況が続いている。消費者直送のパック商品の取り扱いは一日三十―四十箱で、漁協の一日の水揚げ量（約三百㌧）の中ではごくわずかだが、鮮度にこだわった商品を全国に届けることで漁協の知名度アップにもつなげたい考えだ。

中心となって取り組んできた寺島英明事業管理部長は「新鮮な魚は消費者にもすぐ分かってもらえるはず。鮮度へのこだわりを相馬双葉の売りにしたい」と話している。



鮮度保持の実験で海洋深層水に浸した魚（下）は、海水を使用した魚（上）よりえらや魚眼の色が鮮やかなまま

海洋深層水　光合成に必要な太陽光の届かない層にある海水。グリーンランド沖や南極大陸周辺で冷却された海水が沈降し、約2000年の年月をかけて太平洋などで循環している。水面に近い「表層水」とは異なり年間を通して水温が一定で「硝酸態チッソ」、「リン酸態リン」「ケイ素」などが豊富に含まれている。表層水が細菌や大腸菌などに汚染されているのに比べ栄養分が多く、「汚れていない」のが特長。