

## 9 3 ホッキガイの流通・加工に係る基礎研究

福島県水産試験場漁場環境部・平成11年度福島県水産試験場事業報告書

- 1 部門名 水産業－利用加工－ホッキガイ 19-03-55000000
- 2 担当者 藤田恒雄
- 3 要旨

ホッキガイは、近年の漁獲量増大とカナダ産の流通により、単価の低下が著しく、平成元年に839円/kgだった単価は、平成11年には188円/kgまで低下している。ホッキガイの流通形態が一部の例外を除いて砂を抱えた殻付き貝に限られるため、一般家庭や外食産業で食材として扱いつらく、消費量が増えないことが流通上の大きな問題点だと考えられた。消費拡大のためには、カキのような剥き身での流通やアサリのような砂抜き貝での流通等の工夫が必要であるため、流通加工に関する基礎試験を行った。

砂を完全に吐かすのには、海水流水中で少なくとも1～2日以上かかり、低水温の条件では更に時間がかかった。また、水質に敏感で、食塩を用いた人工海中では、なかなか殻を開けず、砂吐き時間も遅れた。また、酸素消費量はかなり多く、家庭でアサリのように簡単に砂を吐かせることは困難だと考えられた。このため、砂を吐かせて流通させるためには、大きな施設や揚水量が必要で、このことは流通上の大きな障害になると考えられた。

剥き身保存試験の結果から、剥き身での流通は、概ね生食用カキに準じた流通（10℃以下、消費期限3日間、一般生菌数 $5 \times 10^5$ 以下）が可能だと考えられた、カキのような剥き身製造体制、剥き身での流通体制の確立が必要である。