



# 佐渡海洋深層水

SADO DEEP SEA WATER

## その5 深層水氷で鮮度保持！

深層水の農業分野における取り組みについては先月号でご紹介したとおり、深層水そのものを作物栽培に利用する方法や低温性を利用する方法などで、現在専門の研究機関や農家などで様々な利用研究が行われています。

今回は佐渡海洋深層水で作った「深層水氷」についてご紹介します。



### 安心・安全、高鮮度・高品質な生鮮魚介類の提供

近年、漁獲した水産物の鮮度保持、付加価値向上に対して大きな役割を持つ氷にも質や氷温などに変化が求められてきました。佐渡海洋深層水製氷施設では、深層水を利用して「深層水氷(海水氷)」を生産しています。

海水氷は、従来の真水氷より氷温が低く、魚種に合わせた塩分調整が可能のため、鮮度保持効果が高く、高品質な生鮮魚介類を提供することができます。さらに深層水氷は表層水の海水氷に比べ、水自体が清浄であるため、細菌類が少なく清浄な氷となっています。

### 深層水氷(海水氷)の特徴

深層水氷(海水氷)には、次のような特徴があります。

浸透圧コントロールによる品質保持

魚種により異なる浸透圧を調整(塩分調整)して保管できる。

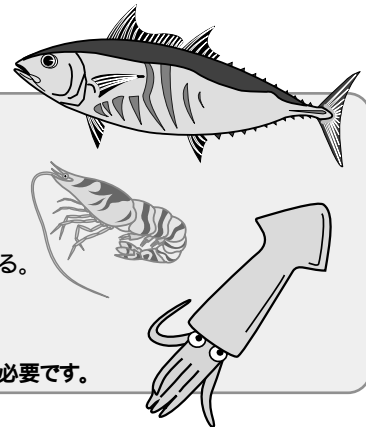
マイナス温度のコントロールによる鮮度保持

氷の塩分濃度を調整することで、保管時の魚体温度コントロールが可能である。

塩分濃度コントロールによる色保持

魚体色を安定できる。

深層水氷(海水氷)の特徴を有効活用するには、それぞれ魚種に適合した塩分濃度調整が必要です。



### 深層水氷の出荷試験

施設の供用を開始した昨年度は、深層水氷を無償で漁業者に提供し、様々な出荷試験等を行いました。

主として地元漁協組合員による、ホッコクアカエビ(ナンバンエビ)やアカガレイ、イカなどの出荷時の下水として使用しました。深層水氷使用によって鮮度が良く、仲買人の評価が高まり、真水氷使用の他漁協の平均単価より魚価が上がりました。

また、佐渡地域振興局が海洋深層水利活用支援事業の深層水氷利活用促進として、佐渡島内の定置網組合でマグロやブリの出荷輸送試験を行ったところ、東京築地市場で相場より高値で取引されました。

その他にも、水産海洋研究所では、深層水氷の適正塩分濃度試験を実施し、その結果をもとに深層水氷を用いた鮮度保持試験の報告会を開催しました。

今年度も佐渡の大型定置網で漁獲され、島外に出荷販売されるマグロの品質の向上と、深層水氷が大型魚に及ぼす鮮度保持効果の把握を目的に出荷試験を行っています。

### 👉 深層水氷のご利用をお考えの方は...

深層水氷は漁業者や水産関係者をはじめ、一般の方々にも販売しています。

深層水氷は、専用コインでの販売となります。あらかじめ購入したコインを製氷施設の氷販売操作盤に投入することにより、氷が供給されるシステムとなっており、24時間体制で供給が可能です。専用コインは分水施設の窓口で販売しています。



### 佐渡海洋深層水氷

塩分濃度: 0.8%(H17年6月末現在)

氷形状: 砕氷(50mm×50mm×14mm)

販売単位: 34kg専用コイン / 300円

68kg専用コイン / 600円

