

冷凍マグロで水産振興

八戸港定着可能性探る

静岡県内の漁港などが主流。八戸では生のマグロの、冷凍は水揚げ実績が

ほとんどなく、今年は4月下旬に単発で販売されたのみだった。研究会は同大地域連携研究センターが事務局を担当。設立に向けて青森

県立八戸水産高や県と市の水産担当部局、民間企業などと調整を進めている。設立後は地元での冷凍マグロの普及や、八戸港で取り扱う魚種として定着できるかなどについて、検討を重ねる方針だ。設立に先立ち同大は18日、八戸水産高が75日間

にわたりハワイ沖で行ったマグロはえ縄漁業実習を応援するデモンストレーションを実施。帰港した同高の実習船「青森丸」から冷凍マグロ10本をクレーンで搬出した。

（工藤文一）

八戸学院大（水野眞佐夫学長）が産官学連携の事業として、八戸市内の水産関係者らと共に「八戸冷凍マグロ研究会（仮称）」を設立する準備を進めていることが18日、同大への取材で分かった。八戸港の水揚げ不振が深刻化する中、新たな魚種として冷凍マグロの可能性を検討し、将来の水産振興につなげる考えだ。

冷凍マグロは漁獲後すぐに船内で内臓などを下処理し、零下50〜60度で急速冷凍する。このため関係者の間では生より鮮度が良いとされる。国内で冷凍の水揚げは

八学大と市内関係者 研究会設立へ



12月8日に同大が市内で開く冷凍マグロの報告会の席上、研究会について紹介する予定。水野学長は「県内唯一の水産高校である八戸水産高の生徒を応援したい」と説明。一連の取り組みに協力している同市の漁業会社・丸吉の川村嘉朗社長は「八戸で鮮度の良い冷凍マグロのおいしさが広まれば」と期待を示した。

クレーンで水揚げされる青森丸漁獲のマグロ18日、八戸港館鼻岸壁