

(別紙1)

水揚げ後の鮮度の目安とされる死後硬直※1の変化として、活け締め及び野締めしたギンザケの硬直指数※2の推移を下図に示した。活け締めしたギンザケの硬直指数は締めてから5.5時間後より上昇し、20時間後にはほぼ最大に達した後、低下した。野締めしたギンザケでは、締めてから1時間後には硬直を開始していた。

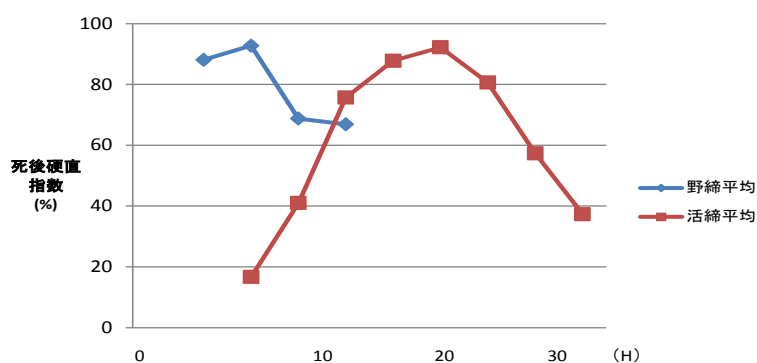


図 締め方毎の死後硬直指数の推移

(出典) 平成27年度宮城県水産試験研究成果要旨集

このことから、活け締めによる鮮度保持技術により鮮度保持効果が高く、「活き」の良い状態を長く保つことができることが分かる。

【語句説明】

- ※1 死後硬直: 筋肉が死後、透明度を失って次第に硬くなり、魚体そのものが硬直してくる現象である。死後、徐々に硬直が始まり完全硬直状態となる。死直後から完全硬直までを「活き」の状態と称し、市場では活魚とほぼ同等の価値がある。
- ※2 硬直指数: 硬直の状態を簡便に測定できる手法として利用されており、体長の1/2を測定板にのせ、はみ出した半分の魚体の垂れ下がりの程度を数値化したもの。魚体が完全に硬直し、測定板と水平の状態に達すると指数100となる。