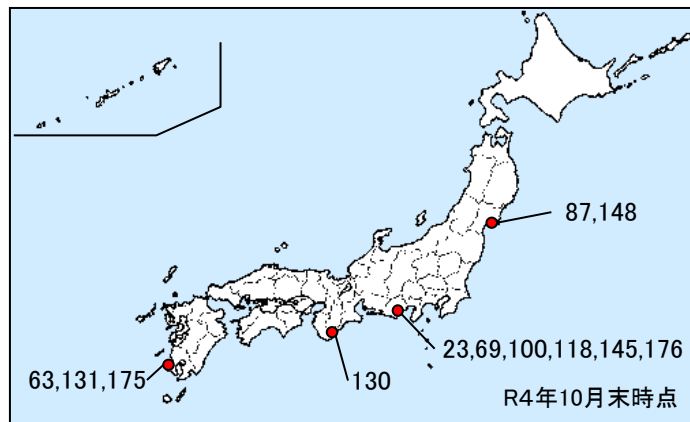


# 遠洋かつお一本釣り漁業

## 漁業の概要

120トン以上の漁船で、カツオの群にまき餌の活きイワシを撒くと同時に散水機で水しぶきを発生させ、興奮したカツオを疑似針で一匹ずつ竿釣りする操業形態。



計画数: 12件 (実証終了: 12件 (取り下げ含む)、実証中: 〇件、実証予定: 〇件)

## 取組と成果

### 【生産性向上】

- 船上活き×脱血装置の設置によるS-1カツオ※(脱血カツオ)の製造に伴う生産金額の向上  
※ S-1カツオ: 魚臭がなく、色及び色持ちが良い生食向けのカツオ
- 共同運航での漁場探索による操業効率の向上
- AIを用いた新たな漁場探索の実施(燃油使用量の削減)

### 【コスト削減、省力化、安全対策】

- 海鳥レーダーやプロペラボスキャップフィン、省エネ型低速主機関等の省エネ設備を採用した改革型漁船等によるコスト削減
- セントラルクーリングシステムの導入によるメンテナンス作業に係る労働負荷の軽減及び修理代の削減
- 釣台へのすね当て設置による転落防止、大型波返しを採用による海水の打ち込み防止等の安全対策
- フィッシュポンプ利用による活餌イワシの生存率向上及び労働負荷の軽減
- ウェザー・ルーティング・システム(WRS)等の活用による省エネ航行

### 【高付加価値化・販売拡大】

- S-1カツオ製品等を県・市におけるブランド水産関連商品に認定されることによる高付加価値化及び知名度向上による販路拡大

### 【後継者確保育成対策、地域貢献】

- 水産高等学校への働きかけによる後継者の確保及び育成
- 新たな地域での水揚げ等による地域活性化
- 船内インターネットの導入による乗組員の船内生活の快適性の向上

### 【資源管理】

- カツオ等の体長測定及び標識放流を行うことによる科学・操業に関するデータ収集や国際水産資源研究所への当該データの提供

### S-1カツオの製造

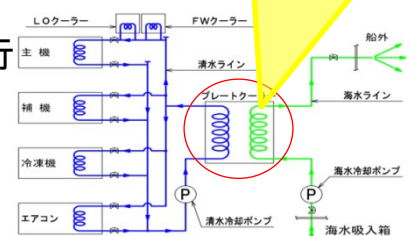


船上に活き×脱血装置を設置



### セントラルクーリングシステム

海水冷却ラインがプレートクーラーを中心に一本にまとまるため、配管が単純で、防腐垂鉛の交換等のメンテナンスが容易(従来約40時間/航海が約16時間/航海と約60%削減)。



### ブランド化

S-1船上活き×とろかつお



## 今後期待される取組

- 冷海水予冷によるオレンジミート※を発生させない最高級本枯節向け原魚冷凍システムの普及

※オレンジミート: カツオの筋肉中の残存糖類とアミノ酸が加熱により反応(いわゆる「メイラード反応」)することにより発生するもの

- 操業効率の向上のための漁場AI予測の高度化や情報共有(無駄な漁場探索航行の減少に伴う燃油使用量の削減)
- 大型化による航海数削減、自動選別機導入等
- 自動かつお釣機の導入

### 最高級本枯節向け原魚冷凍システム

