



507

行政院新聞局出版事業登記局版高市誌字第 158 號

中華民國 82 年 09 月 01 日創刊

中華民國 103 年 10 月 01 日出版

發行人 / 林文日

執行編輯 / 李唐輝

發行單位 / 財團法人台灣地區遠洋魷魚類產銷發展基金會

地址：高雄市前鎮區漁港中一路二號三樓之一

電話：07-8117203 傳真：07-8315814

全球資訊網 / <http://www.squid.org.tw/>

電子郵件 / squid@squid.org.tw

國際漁業資訊

日本銚子港秋刀魚初卸貨 較去年提早 3 週且售價高

日本銚子漁港本季的秋刀魚漁獲於 9 月 9 日初卸貨，計 116 噸。較去年提早 3 星期，由北海道厚岸的第 3 福壽號（115 噸級）在根室近海捕獲後，直接航向銚子港卸魚。價格平均每公斤 244 日圓（高價在 303 日圓、低價在 236 日圓），超過去年的價格（110-278）。魚體組成爲大 3 成、中 5 成、小 2 成，批發競買後，銷往市場生鮮超市及鮮魚店，也運往市外各地，批發業者指出，本批的秋刀魚含脂量很好，評價不錯。銚子漁港以往都是由當地熊野號水產的秋刀魚漁船進行初卸貨，今年第 1 艘卸貨是本港外的漁船。9 月 11 日在地的第 1 阿波號（120 噸級）預定卸貨 70 噸漁獲。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 11 日）

日本秋刀魚 9 月份漁獲量漸豐 築地市場入貨 1 尾黃金秋刀魚

體色呈現金黃色的黃金秋刀魚 1 尾，於 9 月 11 日在築地市場入貨。此尾為岩手縣大船渡海域附近 8 日所捕獲，貨主為大力水產，其連續 3 年入貨。東都水產鮮魚課的井上係長指出，今年的為 160-170 克左右，較去年大。而前年 1 尾 1 萬日圓，今年則 1 尾為 5,000 日圓。與前年同一採購的業者指出，其仍為鑑賞之用。

今年的秋刀魚進入 9 月份後，入貨量漸豐。本週 8 日約有 3 萬 5,500 箱，9 日約有 3 萬 6,400 箱，休市後的 11 日約有 4 萬 5,800 箱的大量進貨。而市場行情稍微強勢，25 尾裝之 4 公斤 1 箱，每公斤約 400-450 日圓，11 日則漲至 500 日圓左右。其漁場遠而鮮度好的魚少，至連續

休假之後，市場行情預測仍強勢。現今主產地的北海道根室的主要魚體大小約 1 尾 160-170 克的大型魚為主。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 12 日）

日本秋刀魚場逐漸移近 單日產量曾逾 4,600 噸

日本秋刀魚漁獲作業於 9 月 16 日，記錄到今年漁期單日漁獲量最多超過 4,500 噸。漁場距離逐漸移近，且魚群量增多，作業情形呈現出盛漁期的樣子。依漁業情報服務中心道東分所指出，16 日漁獲量光是在根室・花咲港約有 2,200 噸，在道東一帶總計 3,510 噸，而在本州總計 1,140 噸，全國合計約 4,650 噸，前一天的 15 日全國的單日漁獲量也達到 4,000 噸，漁獲作業情形甚佳。

秋刀魚漁場形成於花咲近海的數個區域，最遠的俄方 200 哩內漁場單趟航程尚需 1 天，但有些漁場已形成在日本 200 哩內，可當日作業往返的海域中，漁場逐漸地向日本靠近。之前該中心訪查實際作業的漁民對漁場中魚群尺寸的感覺，多數漁民回答仍小型。但這次回答中型魚有增多的趨勢，而且魚群量有增多的感覺。大型船 1 艘漁獲量可達到 100 噸的規模。而魚體尺寸，大型 3-4 成、中型 3-5 成、小型 2-4 成左右，大型的比率稍降低。漁場逐漸由外海域移近至近海域，根據 13-15 日的樣本調查來看，大型魚的體重在外海域為超過 170 克為主，但是近海域的則為 150 克為主。

北海道內的超市至 9 月上旬的生鮮秋刀魚的販售額為去年同期的 2 倍，未來販售量有可能躍升。但道東分所指出，根據日本水域的水溫來看，暖水塊的勢力雖逐漸消退中，但水溫仍高。而以當日往返作業為主的形態仍需再等一段時間。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 17 日）

日本本年秋刀產量較去年同期佳 迄9月12日達2萬3千噸成長1.5倍

日本今年漁期的秋刀魚棒受網漁獲量，至 9 月 12 日累計約有 2 萬 3,000 噸，是去年漁況不佳時的 1.5 倍，但是低於前年的數量，無法說是豐漁。平均單價為去年的 7-8 成，金額則增加 1 成。9 月上旬的主要漁場大致上形成於 3 處，最前端達到北海道・根室的近海，有小型漁船作業當中。但魚群較豐的地點仍在俄方水域之海水溫 12 度 C 的海域當中。根據日本全秋刀魚協會指出，本期大型漁船 2 週 4 次（1 週上限 2 次）、小型船 6 次（1 週上限 3 次）的限制規定進行作業，而主要漁場仍在遠距離處，作業全開也不會到達上限。隨著魚群南下，在 10 月初時俄方水域的作業就會結束，因此，限制規定仍將會持續進行。但是 15、16 日連續 2 天，日本全國相繼達到單日 4,000 噸的漁獲量，環境條件變化很大，因此未來的動向受到注目。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 17 日）

日本第 2 次冷凍水產檢討會 提供魷魚及秋刀魚供給情形

在魷魚類方面，日本國內的盛產，在 7-9 月大部分為日本魷，少部分為八戶船凍漁船的赤魷。在提供給加工原料之 8 月份通常漁況很好，但是去年、前年的漁況很差，加工原料的魷魚無法取得，情況很嚴峻。生鮮魷的數量不多，可穩定的漁獲。而船凍日本魷在 7 月份的漁獲較好，但 8 月份的漁況不佳，未來期待能有好漁況。而在供給量方面，較去年稍減少，

而預期仍逐漸減少。在海外的話，阿根廷魷的豐魷，有可能以調製品的方式，運進日本國內。在批發市場，主要交易日本魷，生鮮品豐，但尺寸 21-25 尾裝之 300 克以上的量少。冷凍品的流通緩慢，價格並未下降，批發價則預測與去年相同。在零售上，生鮮魷顯著地減少，魷魚捕得到與捕不到時的差異很大。以鐵板燒及西班牙大鍋飯式的組合販售之。而在外食則是固定菜單之一夜干，一夜干魷採用國產魷，故擔心未來的供給情形。

在秋刀魚方面，日本國內生產在 8 月 20 日以後，大型漁船出海，而現在是小型船因漁場遠造成鮮度下降，價格亦不佳。供給量預測將較去年大幅增加。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 12 日）

日本全漁連 7 月份魷魚統計 凍魷量較去年增惟鮮魷量減

日本 JF 全漁連統計全國魷魚 7 月份漁獲量，生鮮量低於去年，而冷凍量超過去年。總計較去年同月比增加 15%，為 1 萬 589 噸。而 7 月開始的八戶赤魷魷釣作業生產量，為去年的 2.4 倍之 1916 噸。生鮮日本魷的生產，三陸及本州日本海側較去年增加，但主產地的北海道則漁況不佳，全產量減少 3%，為 6,846 噸。而冷凍的生產在漁期初期，漁場形成於大和堆附近海域，且漁況甚佳，全區域的漁獲量增，全產量增加 73%，為 3,744 噸，但 8 月以後的冷凍生產情形似乎不佳。

在平均單價方面，生鮮漲 6 日圓，為每公斤 286 日圓，冷凍降 15 日圓，為 288 日圓。由 1 月開始至今的累積統計，生鮮較去年同期比減少 12%，為 2 萬 955 噸。冷凍增加 45% 為 7,977 噸，合計減少 1%，共 2 萬 8,931 噸。赤魷在北太平洋的漁獲狀況良好，大幅超過去年漁況不振的情形。平均單價較去年同月比降低 79 日圓為 322 日圓。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 18 日）

日本沖繩之南魷調查結束 樣本供研究加工製品潛力

根據日本全國魷釣漁業協會指出，台灣東方海域（沖繩縣東南方海域）當中的南魷資源量調查結束。加工用的樣本與研究用的數量合計 130 箱（1 箱 8 公斤），為 10 日至 13 日之 4 日間所捕獲。研究用的為判別雌雄而送往水產大學校。加工用的則運送往向全國魷釣漁業協會申請合作的加工廠，探求南魷原料做加工製品的潛力。該協會將會依這次結果，檢討明年度以後 3 年期的調查計畫意向。

本次調查的目標，為能探求該海域是否具有南魷魷釣漁業漁場的可能性，以及南魷資源的利用潛力。合作進行試驗作業的為該協會會員，包括第 21 寶生號（福岡、138 噸）及第 38 盛幸號（福井、138 噸）共 2 艘漁船，計畫由 8 月 1 日至 9 月底之間，預定由 3 艘共 30 日（1 艘 10 日）的執行調查，結果 1 天的漁獲量較預想的多，2 艘在 4 天就捕獲到預定的樣本數量，故調查結束。執行作業的地點在沖繩本島的南方至八重山諸島的東方海域。

沖繩的南魷，在當地以鹽辛及曬乾的方式加工，但沿海的魷釣漁民少，因此漁獲量不多，無法做為全國性的利用之外，其資源量的分布也不清楚。另外，由於近幾年海域漁場的漁況不佳、日本魷的庫存量低、以及被指責日本國內漁場過度集中等因素，對於日本國內資源及

開拓漁場上極為必要，因此才有這次的調查計畫。該協會指出，作業情形不錯，但盛漁期及資源量等情形仍有很多不清楚的地方，且加工利用的潛力也是未知數，需要先等到加工業者對於利用上的報告，再檢討明年度以後的調查計畫。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014年9月18日）

據函館 8 月魷魚交易量統計 生鮮及冷凍品均較去年下降

依日本函館市水產品地方批發市場的統計，8 月份魷魚交易量，在生鮮與冷凍方面，均較去年下降。生鮮量較去年同月比減少 46% 為 352 噸，此仍因近海漁業的生產量不佳所致，平均單價漲高 32%，為每公斤 448 日圓。今年度的活魷及箱魷在統計中均歸類為「生鮮魷」，因此較去年的增幅變大。冷凍魷減少 66% 為 1,297 噸，平均單價漲 2%，為每公斤 338 日圓，由上個月漲價，再度來到每公斤 300 日圓以上的水準。於 8 月份北海道日本海近海魚場形成，但中型魷釣船的漁況不佳，未來將進入原料正式需要的時期，漁獲量及市場動向極受到重視。由 4 月開始累計之生鮮量較去年同期比減少 50%，為 820 噸，平均單價漲 32% 為 438 日圓，冷凍量較去年同期比減少 52%，為 2,637 噸，平均單價降 1% 為 323 日圓。（楊清閔，譯自日刊水產經濟新聞，2014 年 9 月 10 日）

今年福島阿魷產量破 27 萬公噸 創 1987 年以來最高捕獲量紀錄

根據英國每日電訊報報導，今年福島海域阿魷捕獲量超過 27 萬公噸，產值超過 4,500 萬英鎊（約合 7,390 萬美元），創下自 1987 年以來最高捕獲量紀錄，也著實反擊了阿根廷近兩年來挑起的魷魚戰爭。

在該報導中提到，阿根廷政府積極鼓勵漁民在南大西洋海域捕撈阿魷，阻斷魷群洄游進入福島海域，並聯合南方共同市場會員國拒絕懸掛福島旗幟船隻進入其港口，但這些舉措似乎都未能影響到福島海域內的阿魷捕撈。（於仁汾，摘譯自 MercoPress，2014 年 9 月 6 日）

阿國水產品上半年出口略增 外銷累計金額超過 7 億美元

今年上半年阿根廷水產品外銷金額達到 7 億 7,880 萬美元，較去年同期之 7 億 4,960 萬美元增加 3.9%，水產品外銷累計量為 28 萬 5,608 公噸，亦較去年同期之 27 萬 7,389 公噸增加 3%。

就國別銷售量來看，2014 年上半年外銷中國大陸水產品較 2013 年上半年增加 30%，總計外銷東協加三水產品達到 5 萬 8,485 公噸，外銷值為 1 億 1,460 萬美元。

水產品銷售外銷增額從 2007 年 110 萬美元增至 2013 年之 150 萬美元，增加金額增幅達到 34.7%，蝦類及魷魚產品 2007 年至 2013 年外銷金額增幅驚人，蝦類 2013 年外銷額為 6 億 1,500 萬美元，較 2007 年之 2 億 9,190 萬美元增加 110%，魷魚 2013 年外銷額為 2 億 3,540 萬美元，則較 2007 年之 1 億 1,530 萬美元增加 104%。（於仁汾，摘譯自 FIS-World News，2014 年 9 月 16 日）

紐西蘭肢解 350 公斤酸漿大王魷 首度採集到胃內容物並分析研究

一尾去年夏天在南極海域捕獲的 350 公斤酸漿大王魷冷凍標本，日前被紐西蘭國家博物

館研究人員肢解，確定這尾酸漿大王魷為雌性，眼寬達到 35 公分，觸腳量測超過 1 公尺，推測觸腕長度應該超過 2 公尺。

酸漿大王魷觸腕上有倒鉤且有幾排吸盤，眼寬是動物界最大，此次肢解樣本讓科學家可以詳細研究酸漿大王魷的視網膜及眼球水晶體。

另外研究人員同時第一次在樣本胃內發現未消化完全的獵食物，並採樣胃內黏膜分析酸漿大王魷體內細菌種類，以了解人為環境變動所產生的化學效應對酸漿大王魷的影響。(於仁汾，摘譯自 FIS-World News，2014 年 9 月 18 日)

福島南大西洋研究中心進行海域調查 對 20 種具商業捕撈價值資源蒐集評估

福島南大西洋環境研究中心成立於 2012 年 3 月，總部設在史丹利港，目前共有 12 名研究人員執行相關研究計畫，其中 3 名研究人員派駐在亞松森島、一名研究人員派駐在聖赫倫那島。

目前該研究中心正在執行由福島政府經濟發展策略資助的近海漁業研究計畫，其計畫目標在調查適合小型商業性捕撈的海洋物種，計畫調查項目包括 20 個焦點物種之分布、族群豐度、年齡、成長以及生殖等，希望藉由生物資訊蒐集評估哪些物種具有漁業捕撈永續性，相關調查在福島漁業局及淺海調查團體協助，以潛水人員進行生物採樣及紀錄物種與棲地，採樣樣本則由陸上研究人員進行年齡判讀、性成熟度及繁殖力分析研究以建立研究物種生活史參數，這些生活史參數是未來資源評估及漁業管理的重要資訊，冬季調查則因氣候不佳僅限於威廉港及柏克萊海灣等區。

另在今年 8 月 7 日至 17 日相關研究人員搭乘研究船進行海上調查研究，調查範圍包括維德爾島、比弗島及新島海域，雖然受到海象不佳影響，但研究人員仍執行 7 天潛水調查，淺水採樣樣本主要為智利馬糞海膽、半皺殼菜蛤等在智利海域過度開發的物種，另外發現兩塊未來可供商業性捕撈遍布巴塔哥尼亞扇貝的海床，此外在海上調查期間進行夜間及清晨進行浮游生物拖網採樣，及對不同水層採水分析鹽度及溫度等水團分析樣本，最後兩天研究人員使用水下攝影進行拍攝紀錄。海上調查採集區域浮游生物及水團資訊可用來分析調查物種較喜棲息環境因子，可提供未來比較分析預測物種分布範圍。(於仁汾，摘譯自 MercoPress，2014 年 9 月 11 日)

國 際 魷 業 動 態

日本

日本魷

9 月 5 日 2 艘作業船在函館卸售 9,684 箱魚貨，其中 4,999 箱為個體凍結，9 月 6 日 1 艘作業船卸售 9,147 箱魚貨，其中 6,779 箱為個體凍結，9 月 8 日 4 艘作業船卸售 1 萬 7,578 箱魚貨，拍賣價格資訊如下：

塊凍品項	9月9日	9月8日	9月6日	9月5日
16-20 尾裝	2,755-2,669	2,759-2,729	-	2,846-2,839
個體凍結品項	9月9日	9月8日	9月6日	9月5日
11-15 尾裝	2,855-2,850	2,861-2,826	2,886-2,865	2,850
18-20 尾裝	2,861-2,800	2,866-2,826	2,881-2,865	2,845
23-25 尾裝	2,850-2,835	2,880-2,855	2,900-2,890	2,890-2,876
26-30 尾裝	3,021-3,015	3,010-3,005	3,010	3,015
31-35 尾裝	3,055	3,135-3,055	3,075	3,066-3,050

9月5日有2艘作業船進八戶港共卸售1萬2,659箱魚貨，6日同樣有2艘作業船進港卸售1萬5,017箱魚貨，拍賣資訊如下：

塊凍品項	9月9日	9月8日	9月4日	9月2日
16-20 尾裝	2,620-2,600	2,783-2,750	2,870-2,850	2,960-2,949
21-25 尾裝	2,760-2,750	2,870-2,850	2,961-2,939	2,920
26-30 尾裝	3,001-2,950	2,960-2,945	2,950-2,929	2,989
個體凍結品項	9/9	9/8	9/6	9/5
23-25 尾裝	2,859-2,830	-	2,880-2,815	2,900
26-30 尾裝	2,900-2,879	-	2,850-2,800	2,990
31-35 尾裝	3,121-3,120	-	3,050-2,989	2,995

西班牙

馬德里市場重要冷凍魷魚第37週交易價格情形如下：鎖管各規格交易價格為9-12公分1.8歐元/公斤、12-14公分2.2歐元/公斤、14-16公分3.3歐元/公斤；阿根廷魷各品項價格為24-30公分淨後胴體2.4歐元/公斤、20-24公分淨後胴體2.2歐元/公斤、15-20公分淨後胴體2.0歐元/公斤、18-22公分胴體2.4歐元/公斤、23-28公分胴體2.5歐元/公斤、28公分以上胴體2.5歐元/公斤、魷圈2.5歐元/公斤。（於仁汾，摘譯自FIS-Market Reports，2014年8月20日）

專題報導

日本2014年期秋刀魚漁業特集(下)

譯自日刊水產經濟新聞

水產試驗所 沿近海資源研究中心

副研究員 楊清閔 譯

一、日本秋刀魚的出口動向

受到大震災及輻射外洩等事件因風評所引起的損失現象逐漸穩定下來，但是沒有重要的

原物料就沒辦法出口。4 年前對俄羅斯市場急速成長的秋刀魚出口量，因震災及台灣漁船至俄方海域作業的關係而失去市場。努力地找尋往其他國家或地區的銷售活路，但無奈秋刀魚的漁獲量不足，喪失了很多機會。2013/14 年度（2013 年 9 月至 2014 年 8 月）的秋刀魚出口，依 6 月底的通關統計，僅有 1 萬 1,251 噸，離本期結束尚剩 2 個月，較去年度的最後累計結果下降了 38.2%。

東日本大震災造成漁場及漁港保存設施的直接損壞，讓數量下降與 2011/12 年度（1 萬 1,446 噸）的低水準時相同。因為漁獲量的減少，滿足日本國內的需求困難，去年及前年產量均不足，在新漁期正式開始之前，國內的庫存約減少 4 成以上，隨漁期開始，則減少為 2-3 成。現在對應去年同月，減少 17%。全國庫存量約 2 萬噸，量少是歷年中的特例。

結束連續 2 年對俄方出口量的停滯後，根室市以開拓亞洲商圈市場為目標，進行組織性的動作，但是目標國的越南的出口量卻僅達到去年的一半，至 6 月底時低迷地僅達到 730 噸，對中國及韓國的出口量在今年年初時出口的數量也中斷了。而對菲律賓的出口量至 6 月底時為 1,525 噸。現支撐這幾年出口量的就這些國家，並沒有新需求國的產生。而未來可能是日圓貶值的走勢，新一期的出口條件可能會較去年好，勞務費用及電力成本上升，對於加工現場來說較為嚴苛，但現在就剩原料的進貨了。

二、秋刀魚的加工動向

位於秋刀魚主產地・道東的加工廠，為能提供鮮度好又好吃的秋刀魚給消費市場，下了很多的苦工。例如以低溫管理及特別的冰來維持其高鮮度，開發能提出秋刀魚醇味的熟成製品，以及增加其附加價值與差異化的方法等等。

在業界規模頗大的 MARUSA 世谷商店，在去年的交易量約有 1 萬 2,000 噸。處理方式包括鹽漬、鮮冷凍、罐頭、魚粉魚油等等，範圍廣泛的加工，讓秋刀魚的價值提到最高，再送至消費市場。調味的製品包括有胡椒、芥末、大蒜口味的產品上市，未來期望銷售成績再提高。山十前川商店在去年的規模達 2,400 噸，今年也期望能與去年相同，該店近幾年期能擴大生產，在主產地設置生產據點，並迅速處理，保持其鮮度與品質再出貨，其製品已獲得好評，主要銷往東京及北關東。

在釧路、根室及大船渡都擁有工廠的太洋產業，徹底地實施溫度管理，利用液態氨水、液態氨冰，提供確保品質的生鮮秋刀魚。由釧路冷凍設備廠商的昭和冷凍工廠所開發的液態氨水、液態氨冰，是幾乎不含氧氣的水（冰），可防止魚的鮮度迅速下降。本期北海道內的卡車運送能力的下降問題嚴重，可想而知至本州消費地的運送時間會拉長，因此，具保持鮮度效果的液態氨冰可望發揮其效力。兼由商店為能保持高鮮度，將秋刀魚由產地至消費地的溫度保持在結冰前的低溫域，生產「冰溫秋刀魚」。依「冰溫域」的管理，可讓細胞維持活性讓鮮度持續並具有增加醇味的效果，生產至本期為第 3 年，獲得消費地的高度評價。經營層更新後第 2 年的磯田元氣水產，在上一期受到批發商的好評，期能增加交易量，在上一期

的量達 1,500 噸，而本期包含生鮮及調味製口，將能回到處理 2,500 噸的規模。

在特色加工品方面，MARUWA 北匠的秋刀魚一夜干之一番星，採用嚴選道東產秋刀魚以高濃度鹽水發酵，再經嚴謹製程熟成凝縮其醇味的製品，在道外的推廣活動當中廣獲好評。本期原料的選擇更嚴謹之外，另變更規格為三星（製品 150 克以上）及一星（製品 130-150 克）二階段。並在當地設置直售店面的專門櫃台，深入地方市場。

三、支持秋刀魚漁業的技術力

（一）LED 集魚燈

總公司位於函館的漁業機器廠之東和電機製作所，其所製作的 LED 集魚燈廣泛地導入秋刀魚漁船業界，並獲得好評。本期有新造漁船 1 艘及既有漁船 2 艘將全船裝置該公司的 LED 集魚燈。因技術改良後，LED 的明亮度又提升了 20%，具有省能源及漁獲效力的雙層功能，可讓漁民們的獲利增加。該公司所提供的 LED 集魚燈「EFX/W 系列」的特色，具有省成本的功效之外，依該公司的資料來看，相同之 199 噸級大型船全部安裝時，電力在 55 千瓦左右，19 噸級船在 25-28 千瓦左右，是以往白熾燈船的 10-15 分之 1 的水準，以往漁船集魚所使用的電力均可節省下降，依計算來看，燃油使用量 1 年可節省 50-100 千升左右。而石油市場的未來不明，加上近幾年秋刀魚漁場的遠距離化，漁船的航行時間加長，其中利用 LED 集魚燈來削減油料的效力意義很大。而且，不需要以往為集魚燈點燈用的發電機 1 台，讓漁船建造時的總體初期成本降低，加上具有比白熾燈耐久的優點，往後的維修費用亦會降低。再者則是提升漁獲能力的效果，由於一般的 LED 光透度高，可有效集深層的魚，加上「EFX/W 系列」依該公司的徹底研究，採用魚較易靠近的光色，讓漁期初、漁場有濃霧時，不好的環境當中也能有好的漁獲量。去年該公司的 LED 集魚燈全船裝設的漁船在業界當中，達到該漁期漁獲量最高的記錄。

（二）維持鮮度的海冰

食品加工機械廠之 NIKOO 所製造與販賣的「海冰」，以 Salt Sherbet Ice System 做出海冰，具有高度冷卻的效果，可讓秋刀魚等等的水產品保持高鮮度，現在各地的漁業生產地及新外食環境均欲導入此技術，讓利用更加廣泛。海冰為 1 粒 8 μ 像絹絲滑順一般的海水冰，活用於漁獲物的鮮度管理上，包覆在魚體時可急速冷卻，讓魚沒有壓力的死亡，並長時間保持在零下 2-3 度 C 的環境，冰粒滑順對魚體無傷為其優點。現在運用於道東的秋鮭及秋刀魚、道南的黑鮭等，讓秋刀魚在出貨至到達時，就像魚仍游泳於海中，仍可看到秋刀魚薄藍色的魚體色。其與普通冰的保藏法，明顯看出不同。去年在新添縣佐渡市的定置網協會已採用，讓漁獲物的品質提昇。今年的九州鰹釣漁船也預定要採用。該公司指出，體內溫度高的大型魚，其海冰的冷卻效果更可發揮的更好。而且在有名的溫泉旅館中也將採用海冰，讓水產品的鮮度保持更好。