

「地産」水産物立証技術開発研究

(予算区分 県単独 研究期間 平成18～20年度)
担当：漁業開発部開発研究室

【研究の背景とねらい】

JAS法の改正により、生鮮品や一部の水産加工品で名称、原料原産地表示のほか、養殖魚については「養殖」と表示すること等が義務付けられましたが、表示の偽装問題が後を絶ちません。

本研究では、本県特産水産物について天然魚と養殖魚の判別、原料原産地の判別技術を開発することにより、偽装表示を未然に防ぎ、消費者の食に対する安心を得ることを目的とします。

【研究成果】

- ・**トラフグ**：脂肪酸組成の分析値を用いて天然魚と養殖魚を判別する判別関数式を確立しました。判別得点が正の値なら天然魚、負の値なら養殖魚と判別でき、判別の中率は、99.1%でした(図1)。
- ・**シラス加工品**：シラス干しのmtDNA領域(シトクロームb)について、遺伝子解析を行った結果、本県産と一部の外国産(インドネシア産、台湾産、タイ産)を判別することが可能でした。中国産、韓国産のシラス干しは、本県産との間に遺伝的な差は見られませんでした。安定同位体比を分析したところ3者間に差が見られたことから、安定同位体比を用いた原料原産地判別の可能性を示すことができました。
- ・**サクラエビ**：本県産と台湾産の間に遺伝的な差は見られませんでした。安定同位体比に差が見られたことから、判別の可能性を示すことができました(図2)。

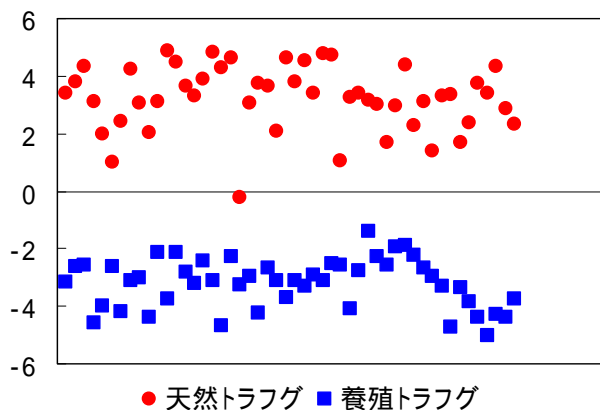


図1．判別関数式から求めた判別得点

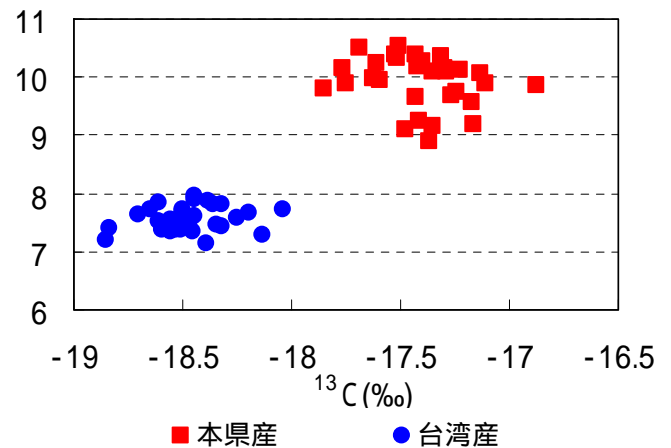


図2．生サクラエビの安定同位体比

【研究成果の普及方法】

本研究成果を生産者、流通業者に対して情報発信することによって、表示に対する意識の向上をはかるとともに、広報誌や研究発表会などを活用して、消費者に対しても積極的に公表していきます。

(作成 平成21年3月)