

深層水仕立てブランド魚介類開発研究

(予算区分：県単 研究期間：平成 23 年度)
担当：水産技術研究所 深層水科 吉川昌之

【研究の背景とねらい】

(細目課題：ブランドカキ蓄養技術開発)

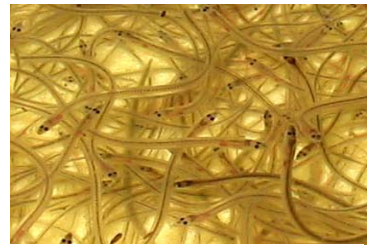
カキは冬が漁期でありかつ旬です。このカキを低水温で夏まで蓄養できれば、消費者はカキを夏でも賞味できるようになるとともに、漁業者は高値での販売により多くの利益を見込むことができます。駿河湾深層水の低温安定性を活用して、旬の品質を落とすことなく夏まで蓄養する技術を開発します。



旬のカキ

(細目課題：シラスウナギ蓄養技術開発)

養殖ウナギは7月の「土用の丑」に高値になるので、なるべく多くその時期に出荷するため、養殖種苗であるシラスウナギの需要は漁期の前半である12～1月に集中します。その結果、種苗価格が高騰します。一方で、後半の2～4月には価格が下落する傾向があります。漁期後半に漁獲されたシラスウナギをその状態のまま秋まで維持し、秋から養成を開始することが可能となれば、需要は漁期を通して均等化し種苗価格の高騰も抑えられます。そこで、駿河湾深層水の低温安定性を活用して、それを可能とする技術を開発します。



シラスウナギ

【研究成果】

(細目課題：ブランドカキ蓄養技術開発)

- ・ 絶食により身入り度(軟体部重量/殻付き重量)が14.6%まで低下した段階から、珪藻(キートセロス・グラシリス)を20日間与えたところ、身入り度は17.6%まで回復し、試験開始時に近い値に戻りました。また、グリコーゲン含量も高い値を保っていました。出荷1か月前まで無給餌であっても、そこから珪藻を与えることで、元の身入り度とグリコーゲン含量に戻すことができることがわかりました。
- ・ 水温が23～24℃まで上昇した結果、回復していた身入り度は12.8%まで低下しました。蓄養期間中水温を低く保つことの重要性が示されました。
- ・ カキとナマコを混養すると、カキを単養した場合に比べて身入り度と生残率がともに有意に低下しました。カキにおいて何らかの悪影響が生じている可能性が示唆されました。

(細目課題：シラスウナギ蓄養技術開発)

- ・ 蓄養中の死亡対策として、ミズカビについては、ニジマス卵においてミズカビ抑制効果が認められているニッケル抗菌メッキ金網の利用などを、また深層水蓄養時については、水温および塩分濃度を、それぞれ検討する必要があると考えられました。

【研究成果の普及方法】

- ・ 本県伊豆赤沢の深層水揚水施設において、深層水の水産利用の一方策として提案します。
- ・ 駿河湾深層水においても、揚水が回復し次第、要望元の焼津及び小川両漁協へ成果を普及、さらには技術移転していきます。
- ・ クーラーによる冷却海水を用いたカキの蓄養も可能と考えられます。

(作成 平成 24 年 3 月 31 日)