

## 深海魚類資源の網羅的開拓

(予算区分 受託 研究期間 平成24～26年度)

担当：水産技術研究所 開発加工科 小泉鏡子

### 【研究の背景とねらい】

本県の小型底びき網漁業では少量多魚種の深海性魚類が漁獲されていますが、食用利用されているのはごく一部にすぎず、大部分は低利用、未利用の状態にあります。そこで、本研究では、駿河湾や遠州灘に生息している低利用・未利用の深海性魚類の脂質性状を明らかにすることにより、食材としての付加価値向上や有効利用の可能性を探ることを目的としました。

### 【研究成果】

- ・ 小型底びき網で漁獲されたが水揚げされなかった11種類の深海性魚類について、筋肉部の一般成分分析を行った結果、今回分析した魚種は浅海性魚類に比べ水分含量が高く、脂質やタンパク質含量が低いことが明らかになりました。
- ・ 深海性魚類の中にはワックスを大量に含む魚種の存在が知られていますが、今回分析した魚種はいずれもワックス含量が極めて少なく、DHAやEPAなどの高度不飽和脂肪酸の組成比が高いことから、十分食用利用が可能であると考えられました。
- ・ 駿河湾内で延縄漁によって漁獲された3種類の深海ザメについて、成分分析を行うとともに、有効利用法について検討した結果、脂質含量が1%以下と低かったヨロイザメとユメザメは、サメ節の原料として利用できることがわかりました。また、サメ節は旨み成分はやや少ないものの、白い削り花が特徴的な節でした。
- ・ 脂質含量が14%と高かったオンデンザメは、フライや煮付けで美味しく食べられることがわかりました。



白い削り花が特徴的な  
「深海サメ節」



実際に食堂で提供された  
「オンデンザメ定食」

### 【研究成果の普及方法】

加工業者、飲食店等に対して深海性魚類の成分や有効利用法について情報提供を行います。また、消費者に対しても機関誌やイベントを通して深海性魚類のPRを行い、知名度向上と消費拡大を図ります。

(作成 平成27年3月)