

キンメダイの蓄養技術の開発

(新成長戦略研究 ふじのくに農水産物の品質・競争力向上と輸出 拡大技術の開発)

(予算区分 県単独 研究期間 平成28～30年度)

担当：水産技術研究所伊豆分場 永倉靖弘 長谷川雅俊 高木康次

【研究の背景とねらい】

伊豆地域でキンメダイを漁獲対象とする漁船の数は多く、また、観光資源としての役割も大きい魚です。現状、伊豆のキンメダイは、伊豆半島から伊豆諸島周辺で漁獲されており、漁獲物はすべて鮮魚として流通しており、漁模様によっては品不足になることもあります。陸上水槽でキンメダイを活かしたままストックする技術が開発できれば、漁模様に左右されずに周年安定供給が可能となり、さらには従来にはなかった伊豆ならではの新商品の提供等が可能となるため、蓄養技術について研究します。

【これまでに得られた成果】

- 低水温期と高水温期に伊豆半島東岸沖漁場で捕獲したキンメダイを用いて蓄養試験を行った結果、捕獲時の底層水温と蓄養水温の差が小さいほど生残率が高くなったことから、蓄養の水温はキンメダイが生息していた漁場の底層水温に合わせる必要があると考えられました。(図1)
- 捕獲したキンメダイを船上で収容した後、魚に触れること無く運べるよう、簡易的な活魚輸送水槽を作成しました。(写真1)

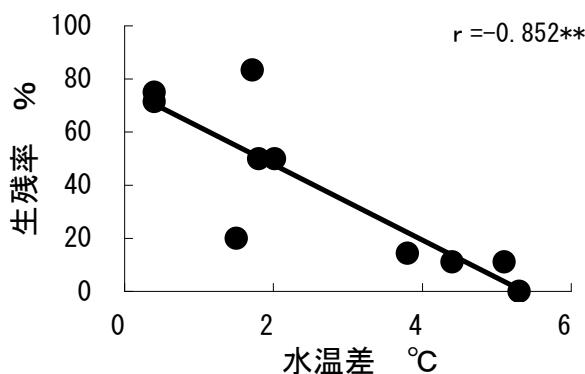


図1 漁場の底層水温と蓄養水温の差と10日間蓄養後生残率の関係

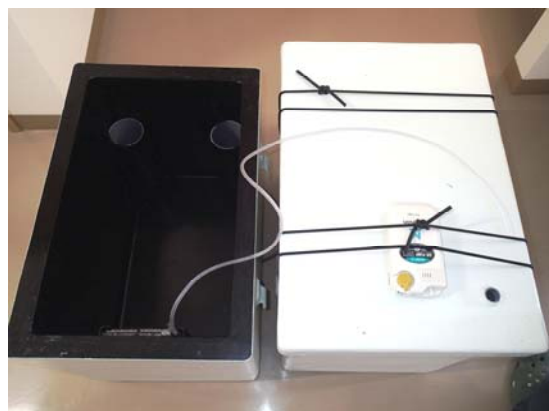


写真1 簡易活魚輸送水槽

【期待される効果】

キンメダイ蓄養技術の開発によって、漁模様に左右されずに周年安定供給が可能となり、従来にはなかった伊豆ならではの新商品の提供等によって、さらなるブランド力の向上が期待されます。開発した技術は、栽培漁業の実現にむけて親魚養成にも応用が可能となります。

【今後の計画】

- 蓄養に向けた魚の選別方法を検討することで蓄養期間中の生残率の向上を目指します。
- 新しい簡易輸送水槽導入による生残率の改善効果を検討します。
- 蓄養マニュアルを作成します。

(作成 平成30年4月)