

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 研究費 研究期間 平成 28~30 年度)

担当 : 水産技術研究所伊豆分場 永倉靖大 長谷川雅俊 高木康次 深層水科 野田浩之

【研究の背景とねらい在席供覧】

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、伊豆半島東部から伊豆諸島周辺で漁獲され、漁獲物はすべて鮮魚として流通しているため、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。

【研究成果】

- 蓄養における適正水温について検討しました。捕獲時の漁場の表層水温とキンメダイが生息していた底層水温の水温差が小さいほど (図 1)、また、捕獲時の漁場の表面水温と蓄養水温の水温差が小さいほど、蓄養期間中の生残率が高くなることがわかりました。
- 蓄養中に死亡したキンメダイの有効活用について検討するために、適正蓄養水温下で死亡個体の鮮度変化を確認した結果、死亡後 12 時間以内に回収した魚は、加熱調理用に利用可能であることがわかりました。
- 蓄養魚の差別化について検討するために、蓄養期間中に脂質含量の変化を確認した結果、脂質含量が増加する個体が確認されました。
- キンメダイ捕獲後の輸送時における適正水温について検討した結果、捕獲後速やかに水温 10~13 度の海水に収容することで、高い生残率を維持することができました。
- 蓄養期間中の生残率が高い輸送方法は、考案した小型の輸送水槽に魚を 1 尾収容して輸送する方法でした (図 2)。

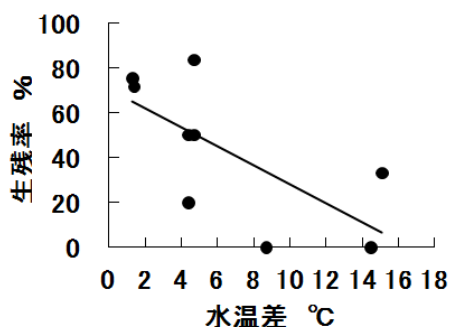


図 1 表層と底層との水温差と蓄養生残率の関係

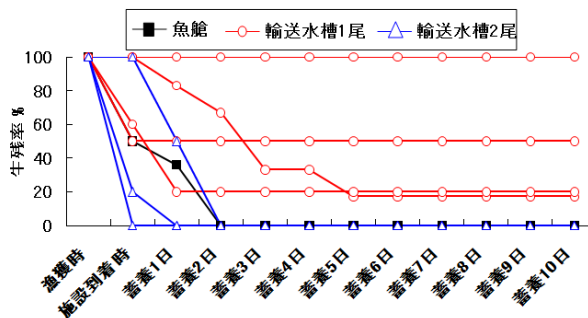


図 2 輸送方法と生残率の関係

【研究成果の普及方法】

作成した蓄養マニュアルを基に研究成果を普及し、キンメダイの蓄養を指導していきます。

(作成 平成 31 年 3 月)