

豊水

Shizuoka Deep Seawater ARC NEWS

Vol. 28

静岡県水産技術研究所

駿河湾深層水水産利用施設

Suruga-Bay Deep Seawater Aquaculture Research Center

of Shizuoka Prefectural Research Institute of Fishery

平成22年度研究スタッフ紹介

駿河湾深層水水産利用施設は、開所から7年目を迎えました。今年度は県の組織改革に伴い研究機関に科制が導入され、深層水科が置かれ、研究スタッフの役職名も変わりました。

水産技術研究所 深層水科

科長 吉川 昌之

担当：深層水試験研究の総括および施設運営
深層水養殖産業企業化研究等

上席研究員 吉川 康夫

担当：深層水有用藻類培養研究（大型藻類）等
上席研究員 野田 浩之

担当：サガrame・カジメ増養殖の効率化研究等
主任研究員 松浦 玲子

担当：深層水有用藻類培養研究（微細藻類）
深層水養殖産業企業化研究等

平成22年度研究課題の紹介

深層水養殖産業企業化研究

深層水利用による新規養殖の企業化に向けた技術の確立を図る。

深層水有用藻類培養研究

深層水を利用して有用藻類を培養するにあたり、機能性成分をより多く含む培養条件を明らかにし、食品・素材としての利用方法を開発する。

サガrame・カジメ増養殖の効率化研究

サガrame・カジメの簡易移植方法の開発と種苗生産の簡略化による増養殖事業の効率化を図る。

深層水祭りでサガrame試験販売

平成22年3月20日（土）にアクアスやいづ・うみえーる焼津・深層水ミュージアム周辺会場において第6回駿河湾深層水まつりが開催されました。

水産技術研究所では、小川漁業協同組合との共同で、駿河湾深層水で養殖した「サガrame」の試験販売とアンケート調査を実施しました。また、駿河湾深層水利用者協議会に試作していただいた「サガrameの炊き込みご飯」を販売しました。

「サガrame」はトロロメとも呼ばれ、お味噌汁に入れたときのとろとろとした食感が特徴の海藻です。今回は、静岡県産の配偶体を種苗とし、駿河湾深層水を用いて浮遊状態で葉長15~20cm程度まで培養した幼体を乾燥させたものを試作品としました。

「サガrameの炊き込みご飯」は、湯通ししたサガrame、深層水で釜揚げしたシラス、深層水の塩をお米に混ぜ込み、脱塩水で炊きあげた深層水にこだわった一品でした。

サガrameの乾燥品は、5g入りのものを100袋用意したものが、開始2時間で完売しました。購入いただいた方からは、既存の製品（天然物）と比べてやわらかく、手でちぎってそのまま味噌汁の具に利用できる等の評価をいただきました。



(野田浩之)