

消費者の求めるブランドニジマスづくり研究

(予算区分 県単 研究期間 平成21～23年度)

担当：富士養鱒場

【研究の背景とねらい】

近年、食の安全・安心に関する問題や、輸入水産物の買い負け問題、食料自給率低下の問題などから、国産の養殖魚が注目されてきています。ニジマスは我が国内水面養殖の重要対象魚種であり、特に本県は生産量日本一を誇るものの、県内におけるニジマスの認知度や消費実態は芳しくなく、生産者ごとの品質のばらつきやブランド力の低さもあり、消費市場では外国の海面養殖ニジマス(サーモントラウト)などに押されているのが現状です。

このような中、富士養鱒場では長年にわたる育種の結果、成長や外見が良いなどの特色があるニジマス優良品種が作出されつつあります。しかし、これらの品種の美味しさは検討されておらず、また、従来行われてきた養殖研究は、成長や飼いやすさなど生産者側に立ったものが主体で、消費者の立場からみた品質(味、肉質、肉色)についての品種・系統や飼育方法による違い(特に数値化)などは詳細には検討されてきていません。

そこで、特に有望な優良品種であるドナルドソン系ニジマスを中心に、味・肉質等の数値的な評価に主眼を置いた研究により、様々な消費者ニーズに応じた市場競争力の高い優良なニジマスを計画的・安定的に生産できる飼育管理技術の開発を推進し、静岡県産ニジマスのブランド化を進めます。

【期待される効果】

- ・ 客観的な評価に基づく高品質かつ特色がある、市場競争力のあるニジマスの安定的・計画的な生産が可能となります。
- ・ 飼育管理技術の数値化・マニュアル化により生産者間の品質統一化が可能となります。
- ・ これらにより、高品質かつ統一的品質の特色あるニジマスを、消費者や市場の好みに応じて生産・供給できる体制が構築され、県産ニジマスのブランド化が推進されます。



ニジマスの品種による肉色差の例



ドナルドソン系(上)と通常系(下)のニジマス

【年次計画】

細目課題	21年度	22年度	23年度
特色あるブランドニジマスを計画的に生産するための研究			
ニジマスの評価を下げる臭みに関する研究			
活魚・鮮魚の効率的品質評価方法の検討			

(作成 平成21年4月)