

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 野田浩之 長谷川雅俊 吉川康夫 深層水科 中村永介

【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】

(平成28年度の成果)

- ・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、飼育水温 12-14℃で生残率が高くなりました。また漁獲時の表層と底層の温度差が生残率に影響することが判明しました。(写真1,図1)
- ・高水温期に輸送中の死亡を防ぐためには、漁獲後は水温 14℃以下の海水中に速やかに収容することが重要と考えられました。
- ・4 時間程度の輸送であればビニール袋を用いた少水量での輸送が可能で、通常の活魚水槽を用いて輸送した魚より、蓄養中の生残期間が長くなる事例がありました。

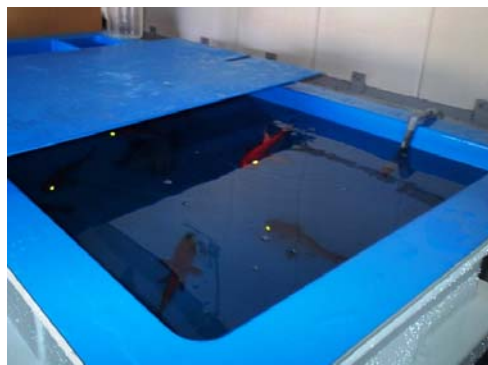


写真1 蓄養水槽中のキンメダイ

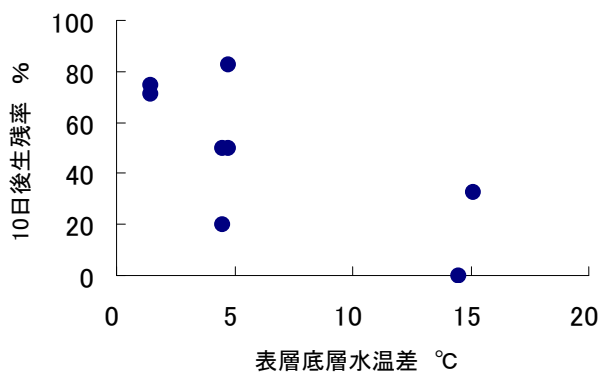


図1 漁獲時の表層底層水温差と10日後生残率の関係

【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】

- ・海洋深層水を用いた蓄養試験の実施と適正蓄養条件（水温・密度・サイズ等）および魚体成分（脂質）の変化について検討します。
 - ・漁船からトラックに水槽ごと積み替えられる簡易輸送ユニットを開発し、蓄養中の生残率の改善効果を検討します。
- (作成 平成29年4月)