

ブランドニジマス「紅富士」の供給体制の強化

(新成長戦略研究 大型ブランドニジマスの遺伝育種と供給体制の強化)

(予算区分 県単独 研究期間 平成29～31年度)

担当：水産技術研究所富士養鱒場 松山 創・鈴木邦弘・木南竜平・平井一行
開発加工科 望月万美子・二村和視

【研究の背景とねらい】

- 富士養鱒漁業協同組合が生産している「富士山の湧水が育てた大々鱒 紅富士」のブランド構築に取り組んだところ、身色のきれいさ、うま味の濃さなど、輸入サーモンとの差別化ポイントが明らかになりました。
- そこで、これらの差別化ポイントのうち、特に「紅富士」の身色の由来であるアスタキサンチンの強化により、販売戦略を推進します。
- さらに、需要の増加に対応するため、供給体制を強化します。各養殖業者が得意とする飼育サイズごとに生産ステージを受け持つ「分業化」を推進します。

【これまでに得られた成果】

(平成29年度の成果)

- 紅富士のアスタキサンチン含有量は平均 0.7mg/可食部 100g であり、飼料中のアスタキサンチン濃度を上げることで 1.0mg/可食部 100g まで増加しました (図1)。
- 分業化の実証試験では飼育期間を約3か月短縮できた上、生産の効率化により1日当たりの利益も多くなり、分業化の効果を実証できました (図2)。



図1 アスタキサンチン豊富な「紅富士」の刺身

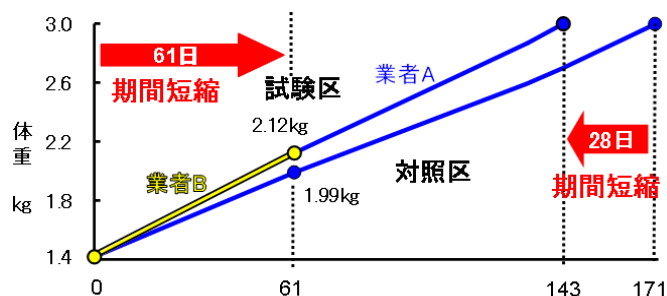


図2 分業化実証試験による成長比較

【期待される効果】

- 差別化ポイントが明確になり販売が促進されるとともに、生産の効率化により供給体制が強化されます。
- 紅富士の供給量を平成25年の27トンから、約4倍となる年間100トンに増加させます (平成34年度)。

【今後の計画】

- 今年度発足させた「紅富士生産体制強化会議」を中心に分業化を推進し「紅富士」の増産を図ります。

(作成 平成30年4月)