

静岡県産養殖魚の魅力を知ろう！ ～養殖魚のおいしさ辞典を作る～

養殖魚の差別化のための品質評価指標の開発

(予算区分 [CF 型研究費] 研究期間 2024 年度)

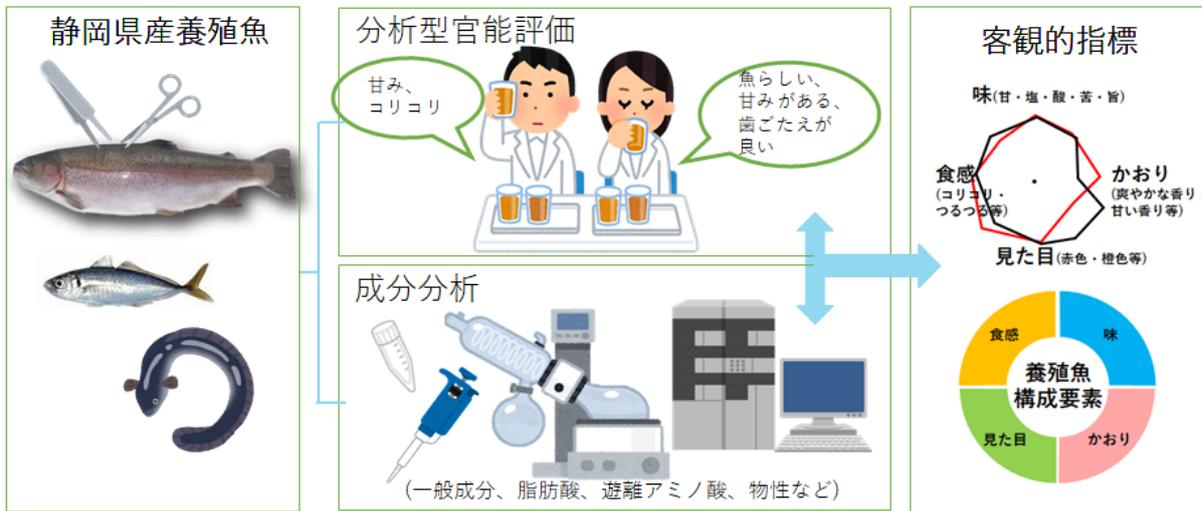
担当：水産・海洋技術研究所 開発加工科 望月万美子
富士養鱒場 瀧川 智人

【研究の背景とねらい】

- ・近年、安定生産が可能な養殖業の重要性が世界的に高まり、養殖生産量は増加を続けています。
- ・また国内においても、外国資本によるサーモンの大規模陸上養殖事業が開始されるなど、民間企業の陸上養殖への新規参入が相次いでいます。
- ・このような状況下において、本県産の養殖ニジマスを積極的に選択してもらうためには、その魅力を消費者に対して客観的に示していく必要があります。
- ・そこで本研究では、養殖ニジマスの食味を客観的に表現する辞典を作るため、その味を熟知した評価者（パネル）を業界と連携しながら育成・選抜し、分析型官能評価を実施します。
- ・同時に魚体の一般成分、脂肪酸、遊離アミノ酸及び物性などを調べ、数値化します。

【期待される効果】

- ・これまで生産者が経験や勘を頼りに行ってきた食味の評価について、特徴を数値化することで客観的に示すことが可能となります。
- ・その結果、本県養殖ニジマスの魅力を消費者にわかりやすくアピールすることが可能になり、他産地との差別化を図れるようになります。



【年次計画】

細目課題	2024年度	研究内容
静岡県産ニジマスの「おいしさ辞典」をつくる	○	・ パネルの育成・選抜 ・ 分析型官能評価 ・ 魚体の成分（一般成分、脂質含量等）分析

(作成 2024 年 4 月)