

水産・海洋研究発表会の発表概要

<p>1. 黒潮からの贈りもの ～最新の駿河丸調査結果から～ 資源海洋科 主任研究員 青山 航</p>	 <p>沿岸・沖合漁業指導調査船「駿河丸」</p>
<p>本県沖合を流れる黒潮は、本県沿岸に魚の卵や稚魚等を運ぶ「豊かさ」の源ですが、一方で栄養が少ない「貧しい」海流とも言われています。今回は最新鋭の調査船「駿河丸」により海の豊かさの指標の一つである植物プランクトン量を調査し、黒潮が本当に「貧しい」海流なのか調べたので、その結果を紹介します。</p>	
<p>2. キンメダイの栽培漁業をめざして ～赤ちゃんキンメダイを育てる～ 伊豆分場 研究科長 吉川康夫</p>	 <p>生きたキンメダイを麻酔をかけて輸送</p>
<p>伊豆特産のキンメダイを増やすため、人工的に育てた稚魚を放流する栽培漁業の研究に取り組んでいます。ふ化仔魚（生まれたてのキンメダイ）を安定的に得るために、漁獲した親魚を生きたまま運搬する技術や人工授精を効率化する技術の開発をすすめてきましたので、紹介します。</p>	
<p>3. 昆虫を餌としてニジマスを育てました ～循環型社会に向けた取組み～ 深層水科 科長 鈴木進二</p>	 <p>ミズアブ餌料で4か月育てたニジマス</p>
<p>養魚用飼料の主原料である魚粉は、約5割を輸入に頼っており、近年、価格が高騰しています。一方、短期間で育成可能な昆虫であるミズアブは、魚粉代替の動物性タンパク質源として期待されています。そこで、ニジマスの餌原料としての、ミズアブの有用性を検討しましたので、その研究の一部を紹介します。</p>	
<p>4. 養殖魚を1尾でも多く食卓へ ～ニジマスの皮膚炎を防ぐ～ 富士養鱒場 研究員 瀧川智人</p>	 <p>出荷用の食用ニジマス</p>
<p>養殖ニジマスを食用として出荷する時には、外観を厳しくチェックし、皮膚炎などの体表に異常がある魚は廃棄されてしまいます。そこで、1尾でも多くのニジマスを食卓に届けるために、皮膚炎の発症を抑える方法を開発しましたので紹介します。</p>	
<p>5. ウナギをウイルスから守る！ ～ウナギのウイルス病とその対策～ 浜名湖分場 上席研究員 飯沼紀雄</p>	 <p>餌に群がる養殖ウナギ</p>
<p>ウナギは浜名湖の重要な養殖対象種ですが、ウナギもウイルスが原因の病気にかかります。魚病被害額の約3割はウイルスによる病気の被害です。浜名湖分場では国の研究所と協力してウイルスの感染経路を調べ、ウイルス病対策を明らかにしましたので、紹介します。</p>	
<p>6. 光で測る魚の脂(あぶら) 開発加工科 主任 山内 悟</p>	 <p>測定器によるマアジの脂肪量測定</p>
<p>魚の脂肪含量は鮮度と同様に重要な評価項目であり、ブランド化や加工品の品質向上のために必要な情報です。魚の脂肪を完全非破壊で迅速に測定するために、光センサーを組み込んだ小型脂肪測定器を独自に開発しました。この測定法の簡単な原理とこれまでの研究の経緯、県内に水揚げされる主要な魚（カツオ、さば類、マアジなど）の測定事例について紹介します。</p>	