

豊水

Shizuoka Deep Seawater ARC NEWS

Vol.26

静岡県水産技術研究所

駿河湾深層水水産利用施設

Suruga-Bay Deep Seawater Aquaculture Research Center

of Shizuoka Prefectural Research Institute of Fishery

サガラメ冬季海面養殖の試みーII

実用規模の養殖試験と食味アンケート結果

深層水研究室では、磯焼けによって消失したサガラメの復元に向けて、駿河湾深層水を用いて、磯焼け海域へ移植するサガラメの種苗を作成するとともに、人工種苗を用いて冬季に海面養殖する技術開発も進めてきました（豊水 Vol.17 で紹介）。これまでは、港内で垂下方式での養殖試験を実施してきましたが、今回、地頭方漁業協同組合と共同で、実用規模での養殖試験を実施し、養殖したサガラメの食味アンケートを実施しましたので、その結果を紹介します。

養殖試験は平成 20 年 12 月 24 日から、平成 21 年 3 月 27 日まで、牧之原市地頭方地先のワカメ養殖漁場内で行いました。養殖方法は同地域のワカメ養殖で行われている浮き流し式とし、直径 3 cm 長さ 100 m の幹縄に種糸をらせん状に巻きつけ、海面下 0.5 m に設置しました。その結果、サガラメは養殖期間を通じて順調に生長し、葉長 32~347 mm（平均 154 mm）のサガラメを、幹縄 1 m 当り平均 488 g（湿重量）収穫することができました（図 1,2）。



図 1 養殖ロープ

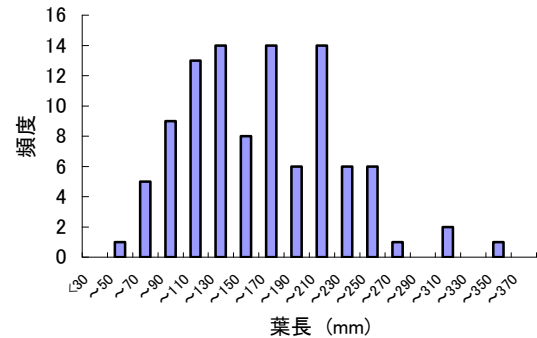


図 2 収穫したサガラメの葉長組成

収穫したサガラメは、乾燥して製品化したものをアンケート用紙とともに牧之原市および周辺市町の海藻を扱う商店に配布し、海藻をよく利用されるお客様に配っていただくようお願いしました。その結果 51 名の方からアンケートの回答をいただきました。養殖サガラメの香りととろみについては、現在出回っている類似の海藻（他県産天然物やアラメ）と比べて遜色無いとの意見がある一方、以前出回っていた天然物と比べると香りとろみは少ないという意見もありました。一方、「食感がやわらかい」、「調理せずにそのまま食べても美味しい」、「磯臭くない」、「よごれが無く食に対して安全・安心感がある」などの養殖物ならではの意見もありました。また養殖サガラメの商品化への期待度について、「次第に減少する天然物を補うために養殖物を商品化してほしい」、「地元産のものが安心できるので養殖で復活させてほしい」、「天然物よりも低価格になることを期待する」などの意見をいただきました。

今後もサガラメ養殖の実用化に向けて、関係漁協と協力して研究を進めていきます。

（深層水研究室 野田浩之）