

平成 25 年度研究課題の紹介

水産海洋技術センターでは全国の皆さんに県内産の豊かな水産物を新鮮で美味しく提供していけるような研究開発に取り組んでいます。今年度、当センターで取り組む研究課題のうち、重点技術領域の「地先定着魚」と「かき」に関する研究開発の2課題について紹介します。

なお当センターではこの他にも県内の水産業界や行政のニーズに応じて、様々な調査研究や受託研究などを行っています。

地域ブランド化に結びつくウマヅラハギの蓄養・養殖技術の開発（平成24～26年度、開発研究）

昨年度からスタートした課題で、春先に定置網等で多獲されるウマヅラハギについて、新鮮でより美味しい食材として食卓に届けるために、漁獲時についた傷を治して蓄養し、加えて肝臓（キモ）を短期間で肥大化させることで付加価値を高めたうえで流通させる技術を開発します。

昨年度は漁獲時に網擦れ等で外傷を負ったハギを延命させるのに有効な低塩分処理の条件を決定したほか、肝臓を肥大化させるために有効な飼料の絞込みを行い、また、夏の高温期に弱いハギを無事に夏越しさせるための飼料成分や給餌方法の工夫について検討しました（夏越しを準備させる餌としては脂っこいものが有効であるということがわかりました）。

今年度はウマヅラハギ蓄養・養殖技術の実用化に向けて、昨年明らかになった飼料組成をベースに、水温などの環境変化に対応して、効率よくキモが大きくなる条件を探って、約1ヶ月で肝臓重量が体重の10%となる技術の確立を目指していきます。そのほか、高温となる夏場を無事に越させるための特殊な飼料や給餌方法についても実験を行うとともに、養殖用のウマヅラハギ種苗を年中安定供給するための技術開発にも取り組みます。



殻付かきの高付加価値化技術の開発（平成25年度、事前研究）

広島県におけるかきの生産量は全国の約50%を占めており、日本一の生産量を誇っています。一方で、生産量の多さと剥き身主体の出荷形態から業務用の大量生産品としてのイメージが強く、大消費地市場向けの高級品として出荷される比率はそう高くありません。

また現在の養殖方法は、売り上げのうち経費が占める割合が高いことに加えて消費者の購入意欲の低下もあいまって、かき生産者が手にできる収益は低下しています。一方、最近はおイスターバーやかき小屋などでの殻付かきの需要が高まるなど消費者ニーズも多様化し、広島県のかき養殖業は大きな転機を迎えていると言えます。

そこで、今後も需要の増加が見込める殻付かきに注目し、広島かきのイメージ向上のみならず、新たな商品開発と市場の創造に結びつく研究に取り組むことにしました。

今年度は事前研究として、殻付かきを手間をかけずに効率よく生産できる養殖技術の開発、殻付かきを安心・安全に生で食べられるようにするための浄化技術の開発、中身の見えない殻付かきの品質評価の方法や品質保持に関する研究、そして生産者や消費者の皆さんに求められているかきとはどのようなものか？といったニーズ調査も実施することとしています。

