

平成 23 年 2 月 8 日（火）に鯉城会館（広島市中区大手町）において、「広島県立総合技術研究所水産海洋技術センター平成 22 年度研究成果発表会」を開催しました。この発表会は水産海洋技術センターにおける最新の研究成果を、漁業者や関係者へ広く情報提供することを目的として毎年開催しています。今回は 3 題の研究成果発表のほか、技術移転事例の紹介、地先水産物の流通加工についての話題提供が行われました。開会の挨拶で節家研究所長は、昨年 12 月に発表された「2020 広島県農林水産業チャレンジプラン」についてふれ、その中で水産業については「生産から販売までが一体となった持続的な水産業の確立」を目指す姿として、総合技術研究所では魚の蓄養技術や、むき身かきの鮮度保持技術の開発に着手し

ていることを紹介しました。

閉会の挨拶で前川センター長は「多数の参加と貴重な意見に感謝する。本日いただいた意見等については今後の研究推進やとりまとめの参考にさせていただく。水産分野での貢献度の高い研究機関を目指し、研究成果をできるだけ早く現場で利用していただけるよう職員一同がんばっていきたい。」と技術移転を意識した研究への取り組みを強調して発表会を締めくくりました。



## 研究発表の概要

### (1) メバル類の蓄養を通じた成長、生残及び体成分の違いについて

副部長 相田 聡

メバルは瀬戸内海をはじめ日本近海に広く分布し、瀬戸内海では「ほんめばる」と呼ばれ、食味の良ことから広島県では特に人気の高い魚種である。従来、単一種「メバル *Sebastes inermis*」とされてきたメバルが、アカメバル (*S. inermis*)、クロメバル (*S. ventricosus*) およびシロメバル (*S. cheni*) の 3 種に分類されることが、最近報告された。新たに分類されてから日が浅いことから、メバルを種ごとに比較した情報は少ない。本センターの近郊海域では、上記 3 種のうちアカメバルとクロメバルが多く漁獲される。これら 2 種の飼育試験を通じて、アカメバルとクロメバルでは、配合飼料への餌付き易さや行動等に種間差があることがあきらかになってきた。漁獲されたアカメバルとクロメバルの蓄養にあたり、生残性や餌付け易さ、成長などの違いについて、2 種の特性を比較して若干の考察を行ったほか、体成分の季節変化についても知見が得られた。



### (2) 低塩分飼育法を用いたカサゴ種苗量産技術について

研究員 御堂岡あにせ

これまでの取組みでキジハタ、オニオコゼ等の種苗生産に有効であった低塩分飼育技術（広島県特許出願中）をカサゴ種苗生産に適用した。その結果、低塩分飼育によって種苗の生産性は大きく改善された。さらに、低塩分飼育による種苗生産の低コスト化を実現するため、閉鎖循環ろ過システム（（独）水産総合研究センター屋島栽培漁業センターの保有技

術）の適用についても検討した。同システムを適用したカサゴ種苗生産試験を通しての種苗の生残性や成長、さらに形態異常について検討した。

### (3) マガキの味に影響を及ぼす成分について

副主任研究員 工藤孝也

魚介類の味は一般的に遊離アミノ酸、無機塩類、核酸関連物質などにより構成されている。ホタテガイなどの二枚貝でも、これらの成分が味を決定していることが明らかにされているが、マガキについては明らかにされていない。そこでマガキの味に影響を及ぼす成分を明らかにするために、マガキの浸透圧調整によって増減する遊離アミノ酸、塩分、水分含量と味の関係性を調べた。さらに、様々な産地のマガキのアミノ酸分析と官能検査の結果から、どの遊離アミノ酸が甘味や旨味といった要素に関係しているのかを解析した。

## 技術移転事例紹介

### 一粒かき生産技術の移転について

主任研究員 平田 靖

水産海洋技術センターでは、H13～20 年度に開発した一粒かき生産技術によって、県内各地の一粒かき新ブランド創出のための技術支援を行ってきた。今回は、江田島市水産物等販売協議会が、当センター、県および市の行政機関の支援のもとブランド化に取り組んだ新ブランド「ひとつぶくん」の事例を中心に、当センターが開発した一粒かき生産技術の移転事例を紹介した。

なお、研究発表の要旨は、ホームページに掲載しています。