

魚介類の品質向上技術の開発

(高付加価値技術開発事業)

井岡 久・清川智之・石原成嗣

1. 研究目的

一般に魚介類は、その体成分含量の多少、魚体の大小、漁獲量、流通時期などの要因により、市場価値は大きく異なる。本県で水揚げされる魚介類も例外ではなく、低脂質含量、小型魚、漁獲の集中など、市場での評価が低いために、低価格で流通せざるを得ないものがある。

本研究では、魚介類を一時的または短期間畜養し、脂質含量の増大化、魚体の大型化、出荷時期の調整などに関する技術的知見を収集し、高品質な蓄養魚介類とするための技術開発につなげる。

2. 研究方法

- 6～8月の高水温期における耐性試験を実施した。
- 適度な脂質含量とするための畜養試験を行った。
- 給餌する餌は、生餌と配合飼料の混合餌料（モイストペレット：MP）を調製し、9月末から飼育試験を実施した。
- アナゴの畜養試験結果を受けて、アナゴの商品性に関わる聞き取り情報を収集した。
- 魚腸骨由来ミールなど低コスト餌料による摂餌性の検討を実施した。
- 2～3月の低水温期における摂餌性を観察した。

3. 研究結果

- 現状は、漁獲されたアナゴを14℃程度の環境水温下で、循環式活魚水槽に高密度で畜養しているが、28℃程度の高水温下でも生存し、摂餌性も良いことが観察された。
- 給餌開始は9月末から開始し、市販配合飼料に生餌を調合したMPを摂餌し、概ね1ヶ月半で、脂質含量は20%程度となり、食味も餌臭なども感じられず美味であった。
- アナゴ加工の専門業者などからの聞き取りにより、小型サイズ（36～41cm）で高脂質化が可能であれば、商材として興味のある内容であるとの回答を得た。新規の商材でもあり魚価の上昇も期待できる可能性が示唆された。
- 魚腸骨由来ミールと生餌で調製したMPは、給餌初期の摂餌性は、市販配合飼料によるMPと遜色なかったが、摂餌量が次第に低下し、消化吸収や消化過程での魚体への負荷が示唆された。
- 冬期におけるアナゴの摂餌性について観察した。11～12月（水温18～20℃）は魚体重に対し約2.5%であった給餌率は、2～4月（水温12～14℃）は、0.5～1%程度に低下した。

4. 研究成果

- 生産者側の立場の県漁連、利用側のアナゴ加工業者も興味ある試験として注目しており、新年度早々に、6月初めからの畜養試験を行い8月中に結果をまとめたい。
- 小型で脂質含量の高いアナゴの畜養が可能となり、新規商材としてその付加価値は高いことが期待される。
- 新規の畜養産業あるいは参入業者の出現が期待される。
- 多獲時や低価格時期に対する出荷調整が期待できる。