

# 平成 23 年度 水産海洋技術センター研究成果発表会



平成 23 年度水産海洋技術センター研究成果発表会を平成 24 年 2 月 8 日に鯉城会館で開催しました。本年度は蓄養技術の研究成果の発表のほか、外部講師を招聘して水産物ブランド化に関する話題提供を受けました。例年と同じく 82 名の方に出席いただきました。発表の概要は次のとおりです。

## 特別講演

### ○浜田の水産ブランド「どんちっち」の取組みについて

(浜田市水産物ブランド化戦略会議 石井信孝 氏)

従来からの水産物ブランド化はイメージ先行であったが、地元のマアジは脂質含有量が全国でも有数であることを全国に情報発信し、付加価値の向上を目指した活動を開始した。しかし、従来の脂質測定方法では分析に時間がかかり品質保証に問題が残るため、島根県水産技術センターが開発した脂質測定器で証明書付きのアジを出荷することを実行。全国でも初めての試みとして消費市場も注目し、一般消費者からも関心が寄せられる取組みに至った。

## 研究成果発表

### ○低塩分処理が数種の漁獲した魚に及ぼす効果

(水産研究部 御堂岡 あにせ)

漁獲時に傷のついた魚を 1/3 に希釈した低塩分海水に入れることで、傷のダメージを軽くし長生きさせる技術を開発した。さらに、この方法は様々な魚種で有効なことを確認し、現在特許を出願中である。オニオコゼとメバルを用いた試験では、生残率が向上するとともに外傷の回復も早かった。

### ○蓄養技術実用化への取組みについて

(水産研究部 工藤 孝也)

低塩分海水によって漁獲した魚を延命させる技術を普及させるため、実用化試験を実施し、漁業現場へ導入するための方策について検討した。底引き漁船の活間及び陸上の蓄養施設での実証試験を行い、出荷調整が可能となり、出荷経費の節減が可能であった。また、オニオコゼでは、蓄養による味への影響はなかった。

### ○新規交配系のアユの特徴とタイプの異なる冷水病に対する耐病性 (水産研究部 永井崇裕)

アユに被害を与える従来の冷水病菌以外に新たな菌株の存在を明らかにした。新規に交配して作出したアユについて従来株と新規の株に対する耐病性を調べたところ、両株に対し耐病性を有し、飛び跳ね能力やハンドリング(すれ)に対する抵抗性も高かった。

## 技術支援情報

### ○「広島かき」シーズン当初の身入りを早める技術について (技術支援部 平田 靖)

水深による温度差を利用して通常より早い時期にかきに水温低下刺激を与えることで、シーズン当初(10～11月)に中身が充実した身入りの良い高品質の「かき」を生産できる。現場に応用するため、短い垂下連での養殖法を考案し、次年度に養殖試験を実施する。

## ポスター紹介

高品質かき生産のための人工種苗生産技術

一粒かきの新しい養殖技術(殻の形も商品の要素)

漁獲した魚の延命・回復による出荷調整技術

冷水病に強い新規交配系アユの開発



ポスターを前にした意見交換