

地域ブランド化に結び付く ウマヅラハギの蓄養・養殖技術の開発



～ 特色ある水産物「フォアグラハギ」生産への取り組み～

連携機関 | 尾道東部漁業協同組合, 山本水産
研究期間 | 平成24～26年度[開発研究]

研究開発のきっかけ

- ◆ 現在、全国各地において地域水産物のブランド化への取り組みが進められており、商品力の高い特色ある水産物が求められています。
- ◆ 肝臓の大きなウマヅラハギ(以下ハギ)が市場の潜在的ニーズが高いことに着目し、広島県独自のブランド魚としての蓄養および養殖技術の開発に取り組みました。

研究成果の概要

- ◆ 漁獲されたハギに、水産海洋技術センターが開発した魚を元気に長生きさせる「低塩分処理法」を用いることで、生残率90%以上を達成し、養殖初期の斃死を減らすことに成功しました(図1)。
- ◆ 高水温に弱いハギに適した餌を検討することで、生残率が20～30%向上しました。
- ◆ 水温と餌の組み合わせにより、1か月程度の養殖で肝重量比を10%以上にできるようになりました(図2)。※肝重量比とは体重に対する肝の重さの割合を示したもの。

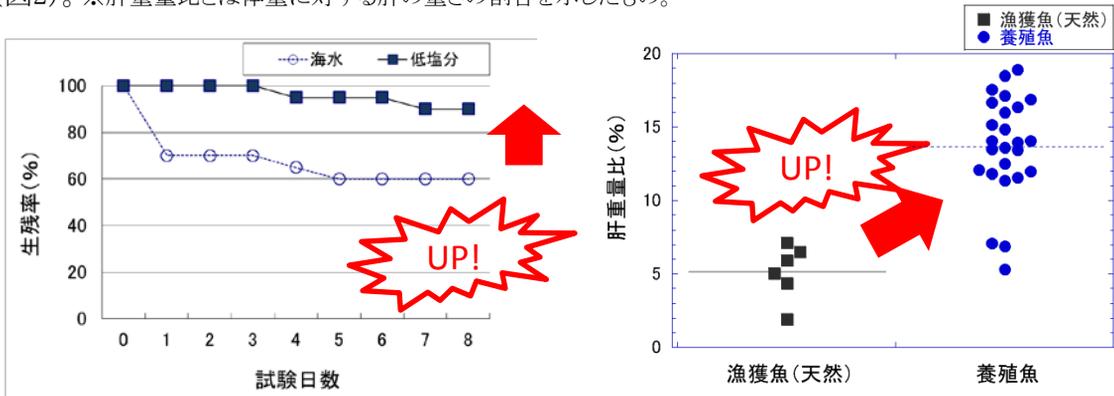


図1. 低塩分処理が漁獲されたハギの生残に与える影響 図2. 天然および養殖魚の肝重量比の比較(4月)



写真1. 上:フォアグラハギ(肝重量比25%)
下:天然ハギ(肝重量比5%)



写真2. 実際に販売されたフォアグラハギ

研究成果の活用状況

知財化の取組 | 「フォアグラハギ®」を広島県の商標として登録し、ブランド化への取り組みを支援

- ◆ 平成25年度より尾道東部漁協および山本水産で試験生産に取り組み、JA直売所「ええじゃん尾道」にて販売を実施しました(写真2)。

問い合わせ先 | 水産海洋技術センター 技術支援部 | TEL 0823-51-2173