

かぼす養殖魚、第三の刺客「かぼすヒラマサ」の生産技術確立に向けて

【研究のポイント】

【カボスとヒラマサの融合】

- かぼすヒラマサは、かぼすブリ・かぼすヒラメに続くかぼす養殖魚として平成27年から水産研究部で生産技術の開発を進めています。
- 平成30年からは養殖現場での現地養殖試験を実施し、試験販売も行っています。



かぼすヒラマサポスター

【新たな資材「カボス生果皮ペースト」の使用】

- かぼすヒラマサには、平成30年度に開発された「カボス生果皮ペースト」（以下ペースト）を給餌して試験を行っています。
- ペーストは、従来のかぼす養殖魚生産に使用されている「カボス果皮パウダー」よりも香りが強く、短期間で魚体に柑橘の香りが付くという特徴があります。



左:カボス生果皮ペースト、右:カボス果皮パウダー

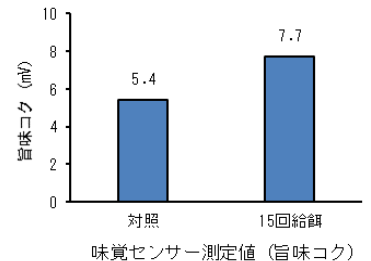
【研究の成果】

○かぼすヒラマサの特徴は以下のとおりです。

(※ペーストを餌重量の5%添加した餌を15回給餌)

【かぼすヒラマサの特徴その①「味よし」】

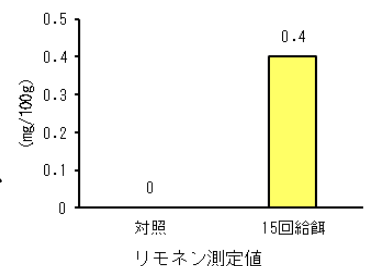
- 「旨味」、「塩味」、「酸味」など、味を数値化できる味覚センサーを用いて検査したところ、ペースト給餌区は「旨味コク」の数値がペーストを給餌していない対照区より高い値を示していました！



味覚センサー測定値 (旨味コク)

【かぼすヒラマサの特徴その②「香りよし」】

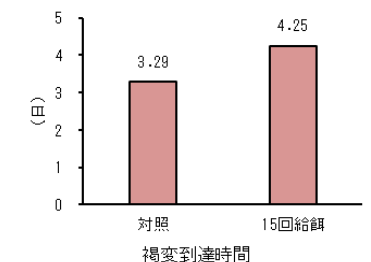
- 柑橘系特有の爽やかな香りの成分である「リモネン」に着目し、ヒラマサ筋肉中のリモネン量を測定すると、最大で0.4mg/100gのリモネンが検出されました！（一般的に、0.2mg/100gあれば柑橘系の香りを感じることが出来ると言われる。）



リモネン測定値

【かぼすヒラマサの特徴その③「見た目よし」】

- 商品価値が著しく落ちるレベルまで血合筋が変色する時間を色彩色差計で測定したところ、ペースト給餌区では対照区と比較して約1日の遅延効果が確認されました！



褐変到達時間

※血合筋の血液が酸素に触れることで、肉色が褐変すること

【関係者の声】



株式会社大分みらい水産  
代表取締役社長 山村 友宏氏

ヒラマサの持つぷりぷりとした歯応えに加え、水産研究部の数年にわたる研究から、かぼすヒラマサは「うまみ」と「コク」がしっかりと加わった魚となっています。この美味しさに私自身も驚きました。

【連絡先】

担当： 農林水産研究指導センター水産研究部 養殖環境チーム  
TEL： 0972-32-2155  
住所： 大分県佐伯市上浦大字津井浦194-6