

かぼす養殖魚の品質アップと新魚種開発

水産研究部 養殖環境チーム

1. 研究の背景

平成22年度に「かぼすブリ」が販売開始されて以来、年々認知度が向上し、生産が伸展している。大分県独自のカボス給餌で魚の品質を向上させる技術を応用して、**新たな魚種（カンパチ・カワハギ）を開発**するとともに、**既存魚種（かぼすヒラメ）の特徴をさらに向上**させる開発を行った。

2. 研究成果の内容・普及のポイント

【かぼすカンパチ】

- ・ほのかなカボス香と**しっかりとした旨味**が特徴。

【かぼすカワハギ】

- ・肝臓にカボス香→**肝臓が苦手の方も食べやすく**。

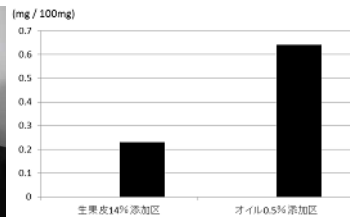
【かぼすヒラメ】

- ・果汁搾汁後のカボス生果皮を給餌した。→エコ・循環型社会。
- ・従来に比べ**コクが増し、しっかりとしたカボス香**が特徴。
- ・生果皮は従来の餌（果汁）の**8～9割程度のコストカット**可能。

おいしさを科学する「かぼす魚」



味覚センサー
（味のものさし）



カワハギ肝臓のカボス香
（リモネン）



搾汁後の生果皮

3. 期待される効果

- ・「かぼす養殖魚」の選択肢が増える。



- ・**市場が活性化、生産者の所得向上！**

4. 担当機関連絡先

水産研究部 養殖環境チーム
TEL：0972-32-2155
住所：佐伯市上浦大字津井浦194-6

