

●都市エリア型(一般)(平成21年~23年度)

愛媛県南予エリア

持続可能な“えひめ発”日本型養殖モデルの創出

URL:<http://www.ehime-iinet.or.jp/inove/>

参画機関(太字は核となる研究機関)

産…愛媛県漁業協同組合連合会、
下波漁業協同組合、ダイニチ、
マルトモ ほか学…愛媛大学、三重大学、香川大学、北海道大学、
はこだて未来大学、高知大学 ほか官…愛媛県農林水産研究所、
愛媛県産業技術研究所、宇和島市 ほか

本事業のねらい

「高度管理型魚類養殖技術」、「未利用バイオマス飼料化技術」、「温暖化対応型真珠養殖技術」などの新技術の確立により、水産物の高付加価値化を進めるとともに、「研究交流事業」を通じて産学官のネットワークを構築し、研究開発成果の早期事業化の促進や、新流通体制の構築を図ります。そして、「“えひめ発”日本型養殖モデル」として他地域に波及させて、愛媛県内のみならず全国における水産振興につなげていきます。

事業成果

養殖水産物の高付加価値化と
新たな養殖技術の確立



① 魚の肉質判定技術



② マベ半円真珠

【養殖水産物の高付加価値化と新たな養殖技術の確立】

愛媛大学をはじめとする産学官の関係機関が連携して、高級魚として出荷されているマハタを、高品質で、かつ容易に消費者が購入できるブランド魚とするため、肉質を短時間で高精度に判定できる技術を確認したほか、南洋真珠貝であるクロチョウガイ及びマベ由来の真珠養殖技術を確認しました。また、未利用の海洋生物等を有効利用した機能性魚類飼料添加剤の商品化にも成功しました。

① 魚の肉質判定技術

近赤外線を魚体に当てることで、これまで目利きに頼っていた肉質(脂肪含有量)判定を、魚を生かしたまま出荷前でも簡単に行うことが可能になりました。愛媛県認定漁業士組合では、この技術を用いて選別したマハタを「愛育ひめマハタ」としてブランド化、愛媛県の「『愛』あるブランド産品」として認定を受けました。

② マベ半円真珠

南洋真珠貝(クロチョウガイ、マベ)とアコヤガイの拒絶反応を緩和する技術を開発し、本技術などを用いて、アコヤガイから南洋系真珠の輝きを持つ真珠の試作品を生産しました。マベ半円真珠については、現在、地域の養殖業者が試験養殖を行っているところです。

製品化実績等

- 技術：魚の肉質判定技術
マベ半円真珠の養殖技術
- 製品：魚類飼料添加剤(温州ミカン果皮ペースト、クラゲコラーゲン抽出液「くらげアップ」)

今後の市場規模(見込み)等

認定漁業士組合の有志が情報発信基地としてマハタ料理店を開店するなど、知名度向上と販路開拓に取り組んでおり、今後の需要増加が期待できます。

(参考) 養殖マハタの全国総生産量: 約100t/年
出荷価格: 約3,000円/kg