

生食できるベニザケを目指して～海面養殖技術開発への取り組み

メタデータ	言語: Japanese 出版者: 水産研究・教育機構 公開日: 2024-07-09 キーワード (Ja): キーワード (En): 作成者: 市川, 卓 メールアドレス: 所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2009767

This work is licensed under a Creative Commons Attribution 4.0 International License.



生食できるベニザケを目指して ～海面養殖技術開発への取り組み

生産環境部 資源増殖グループ 研究員 市川 卓



道東地域における「ご当地サーモン」として ベニザケを海面養殖する技術開発に取り組み始めました

ベニザケは北太平洋、ベーリング海、オホーツク海に分布し、鮮やかな紅色の筋肉(身肉)と食味の良さからサケ科魚類の中で高級魚種とされます。日本には一生を淡水で過ごすベニザケの陸封型であるヒメマスが阿寒湖、支笏湖等に生息しますが、淡水で生まれ、降海して成長し、産卵のために川を遡上する「ベニザケ」は北方領土を除き国内にはほとんど分布していません。輸入物と区別して「本チャン」と称されるベニザケは、我が国の漁船がロシア200海里内で流し網漁により漁獲、加工した物ですが、ロシア連邦で平成28年1月に発効した「ロシア連邦の200海里水域における流し網漁を禁止する法律」によりさけ・ます流し網でベニザケをはじめとするサケ科魚類を漁獲することが出来なくなりました。このことは、さけ・ます漁業を産業の柱とする北海道道東地域の経済に大きな影響を及ぼすと考えられたため、ベニザケの道東海域における養殖技術開発の要望が高まりました。

サケ科魚類の海面養殖生産量はノルウェーやチリを中心に世界各地で増加しており、生産された「養殖サーモン」は刺身をはじめ生食用の食材として、スーパーマーケットや回転寿司など外食産業で高い人気を得ています。国内の海面養殖は、宮城県を中心に生産されているギンザケがその大半を占めていますが、近年国内でもサーモン養殖は注目されており、青森県の「海峡サーモン」、香川県の「讃岐サーモン」、広島県の「広島サーモン」などのご当地サーモンが誕生しています。このような、生食を中心とした養殖サーモンとしての位置づけならば、食味が優れるベニザケは非常に有望な魚種と考えられます。加えて、他地域では夏の高温を避けた冬季に海面養殖され春～初夏に出荷しますが、北海道道東地域は冬季の気象条件が厳しい反面、夏季であれば冷涼かつ比較的静穏な海況が持続する海域であり、他地域と競合しない年末に出荷できる優位性も期待できます。

そこで、北水研は平成27年度より「養殖魚安定生産・供給技術開発委託事業(委託元水産庁)」の中でベニザケの海面養殖技術の開発に着手しました(写真1, 2)。ベニザケの海面養殖の取り組み事例は極めて少なく、本種の海水での飼育に関する情報も断片的なため、我々の研究グループは本種の飼育条件を明らかにすることから取り組んでいます。変温動物である魚類の成長は水温の影響を強く受けることから、ベニザケの飼育に適した水温を

明らかにする必要があります。そこで、道東海域における春から秋の水温を参考に複数の水温帯を設定し、それらの水温に馴致させたベニザケの成長を観察しました。現在、実験結果を解析中ですが、ベニザケの体の伸長と体重の増加に適した水温が各々存在することが示唆されており、ベニザケがより大きくなり、より重くなる水温や効率よく成長させるために必要な飼料の量を明らかにできるかもしれません。ベニザケ養殖技術の開発は緒についたばかりで、ベニザケを特徴づける鮮紅色の身肉を再現できるかも未知数ですが、養殖技術の確立に向けて飼育実験と生化学的な分析を通じて知見を集積していきたいと考えております。



写真1 ベニザケの飼育実験用水槽



写真2 飼育実験水槽内を遊泳するベニザケ