

アメリカオオアカイカの利用拡大に関する研究開発

メタデータ	言語: Japanese
	出版者: 水産総合研究センター
	公開日: 2024-07-17
	キーワード (Ja):
	キーワード (En):
	作成者:
	メールアドレス:
	所属:
URL	https://fra.repo.nii.ac.jp/records/2010164

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



アメリカオオアカイカの利用拡大に関する研究開発

遠洋水産研究所 外洋資源部，中央水産研究所 利用加工部・水産経済部・海洋データ解析センター・水産遺伝子解析センター，開発調査センター，奄美栽培漁業センター

研究の背景・目的

- 日本で一番よく食べられている水産物はイカです。その需要を満たすため遠洋いか釣りでアメリカオオアカイカ（以下，アメアカ）が獲られています。
- しかし，アメアカは資源が豊富である一方，利用用途が限られ原料価値が低いため水揚げ価格が安く漁業経営は難しい状態です。
- そこで本種の原料価値を高め利用拡大を促すような利用法を関連水産業界（漁業，加工流通業など）に提言することを目的に，資源生物・漁業・海洋環境・利用加工・流通経済などの研究分野が横断的に連携した研究を展開しました。

研究成果

- 漁業面での安定供給体制を確保するため，ペルー水域内の海洋環境や資源状況に関する基礎的な情報を収集しました。
- 本種稚仔の出現から産卵ふ化場を推定するため，

形態では判別困難なふ化稚仔を迅速にDNA解析して種判別する手法を開発し，本種の産卵場を特定しました。

- 利用拡大に向けて新規食品加工技術に取り組み，色調の白さに優れた冷凍すり身の開発に成功しました（特許出願予定）。
- 本種の主漁場であるペルーから我が国までの原料や製品の流通経路を明らかにしました。

波及効果

- アメアカの産卵場が特定されるなど基礎データの蓄積が進むことで，資源水準予測による資源・原料の安定的供給の見通しが可能となり，アメアカの原料価値が高まります。
- 魚が主体の既存のすり身原料に対して，アメアカや未利用のイカを用いた新たな代替原料が提示できます。
- 複雑なアメアカ流通の実態を把握することで加工業界が安定的に経営できることが期待されます。

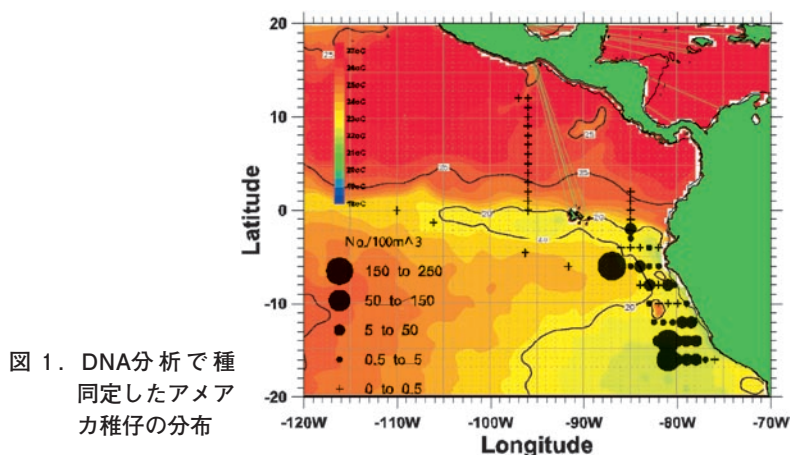


図1. DNA分析で種同定したアメアカ稚仔の分布



図2. アメアカの冷凍すり身から作ったカマボコ

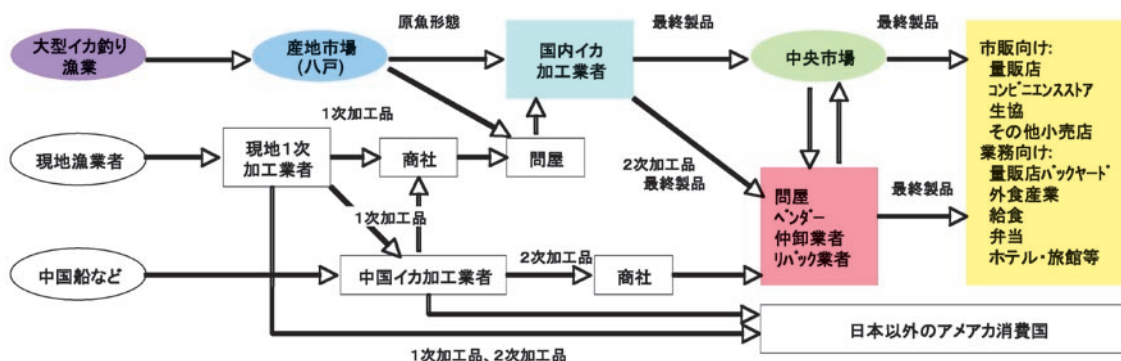


図3. ペルーからのアメアカの流通経路