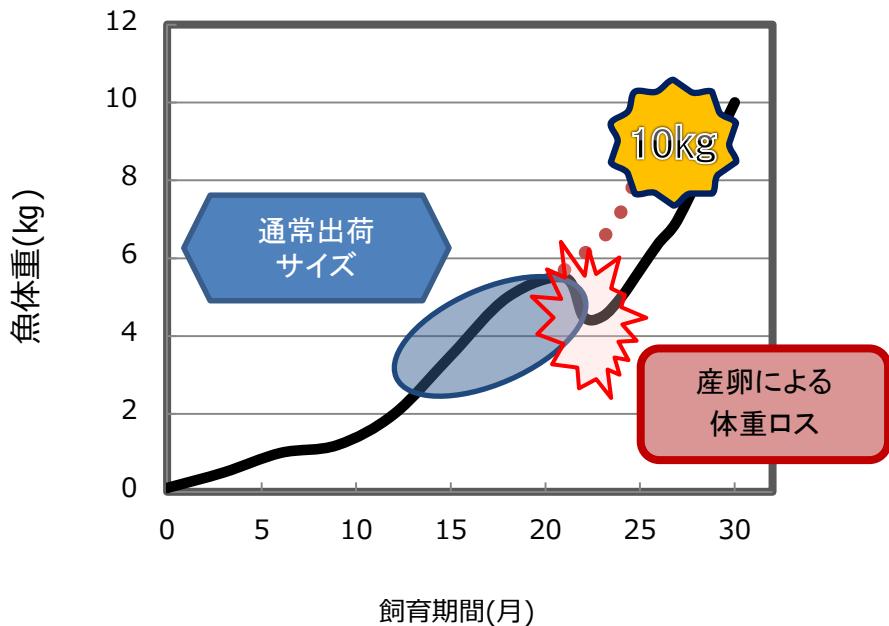


輸出用大型ブリ等生産技術開発研究

愛媛県産業技術研究所 食品産業技術センター 主任研究員 納田 健次※
※ 現農林水産部水産局漁政課

ブリは海外での需要が急速に拡大しています。現在国内で養殖されている商品サイズは5kgですが、海外市場においては10kg程度のより大型のサイズが好まれるという、需給のミスマッチが起きています。そこで、成熟抑制技術により、10kgサイズのブリを低コストで育成する技術を開発し、競争力の高い輸出商材を創りだすことを目的とし、研究を実施しました。

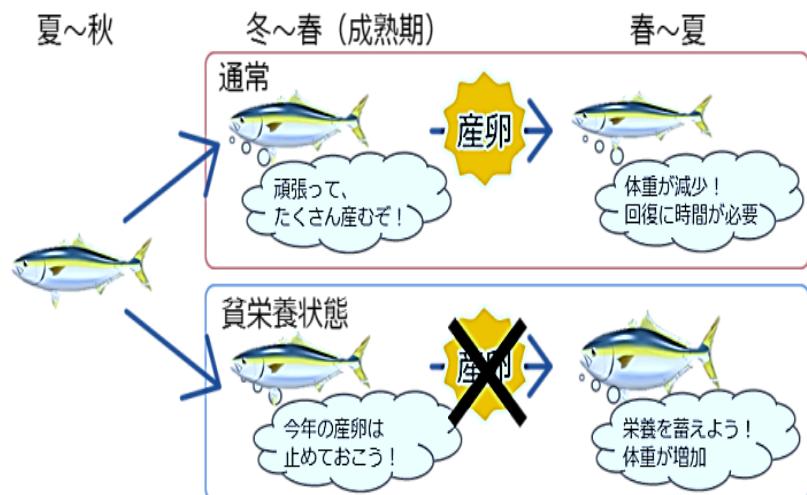
1 研究のスタートは？



ブリは、天然モジャコを導入後約2年で産卵期を迎え、最大約15%魚体重がロスします。また、体中の栄養を産卵に用いるため、産卵直後は脂の乗りが悪くなり商品価値が低下します。そのため、種苗導入後、約18ヶ月で出荷されます。この産卵を抑制することができれば、魚体重のロスがなくなるため、低コストで10kgサイズのブリを育てることができるようになります。また、産卵による身質の低下を防ぐことができれば、夏に脂の乗ったブリを出荷することができるようになり高い産地間競争力が期待されます。

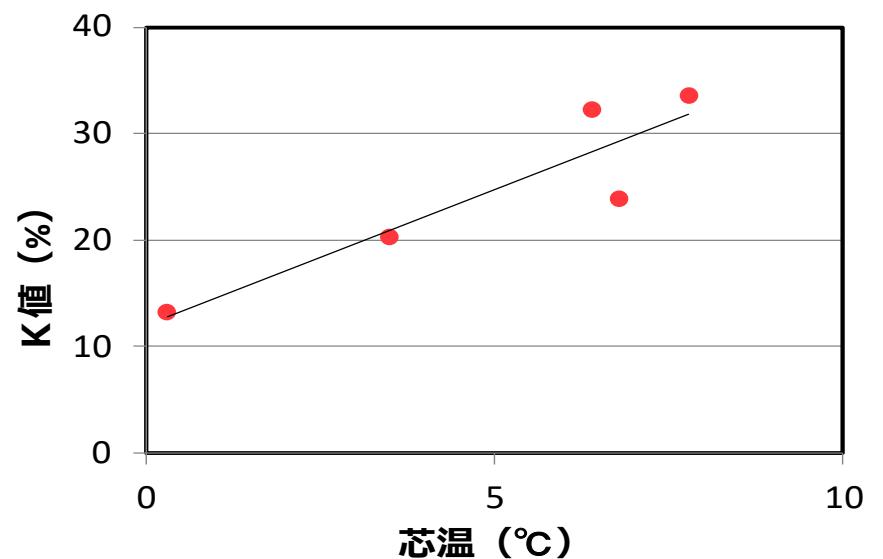
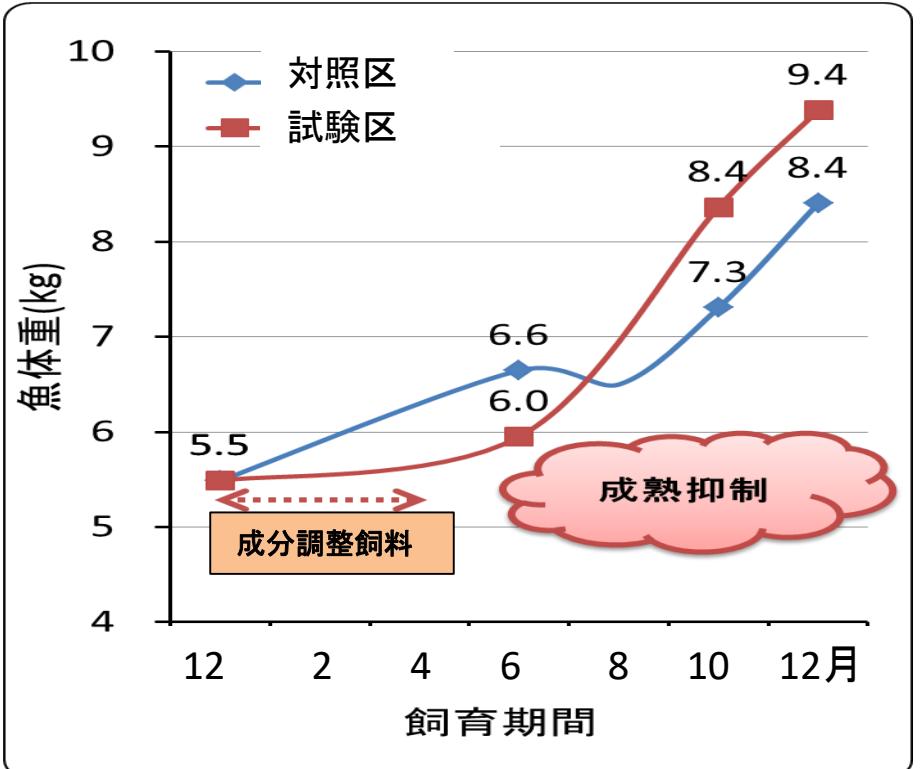
2 どうやって成熟抑制

栄養コントロールによる成熟抑制



成熟期に必須アミノ酸除去飼料を与え成熟をコントロールする

3 研究成果



冷やし込み後のブリの芯温と冷蔵92時間後のK値の関係 (K値: 鮮度判定法として用いられ、20%以下が刺身用の目安。)

- 冷やし込み後のブリの芯温が低いほど保管後のK値を低く抑えることが可能。
- 冷やし込みや保管時の温度が低すぎると、褐変(身が褐色になること)し、商品価値が低下する。→ミカンブリやチョコブリによって褐変を防止。
- K値を低く保ったまま、褐変を抑制する保存技術は今後の検討課題。