

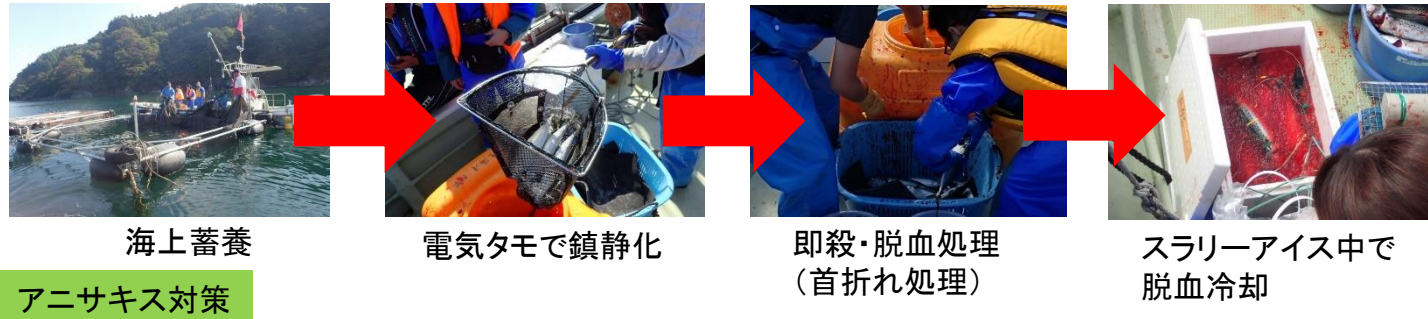
ゴマサバの蓄養による高付加価値化

技術の概要

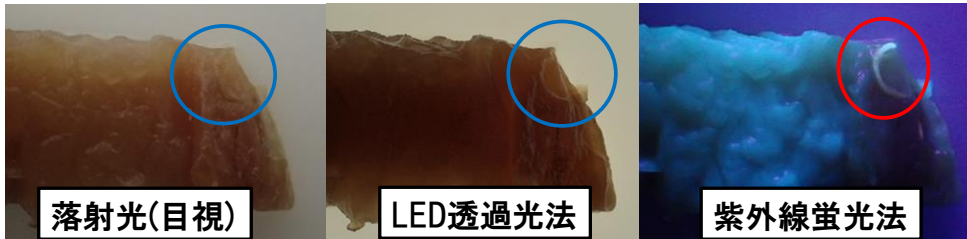
蓄養技術を用いた市場環境に応じた出荷調整による漁獲物の付加価値向上

- 蓄養技術とは、漁獲した魚介類を活かしたまま海上生簀や陸上水槽などで無給餌で飼育すること。
- 需要に応じた出荷調整や水揚げ時の1尾ずつの丁寧な魚体処理により高品質化することができ、魚価の向上が見込まれる。

ゴマサバの蓄養と蓄養サバ高鮮度取り上げ



アニサキス対策



超音波診断装置、LEDブラックライト(波長 375 nm) 蛍光、LED白色透過光などでサバのアニサキスを検出

期待される効果

蓄養ゴマサバをスラリーアイスに浸漬し、東京や釜石市内の寿司店や日本料理店に鮮魚出荷「サバの臭みもなく、血合いもとてもきれいでおいしかった。」と高評価。



釜石湾内に設置した海上生簀にて、ゴマサバの海上蓄養試験を実施。蓄養魚の高鮮度凍結試作品の開発やアニサキス検出精度の向上により、蓄養技術体系の確立に目途。

定置で漁獲されたゴマサバの1割を蓄養することで、魚価が向上し、収入の倍増を見込む。

【お問い合わせ先】

国立研究開発法人 水産研究・教育機構 水産大学校

前田俊道 Tel: 083-227-3942, Mail: toshima@fish-u.ac.jp

当該技術は農林水産省委託事業「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」の成果です。