

(24) キジハタのブランド化に関する調査研究

予算

運営費交付金

結果の概要

大阪府ではキジハタのブランド化を目指しており、健全種苗の安定生産技術開発とブランドの基準となる科学的知見の収集が研究所の役割となっている。安定生産の達成に関しては、十分な受精卵を確保出来ないという問題点があった。そこで、平成 26 年度はキジハタの産卵に適した親魚水槽（直径 6m、水深 3m、水量約 80t）の設計を行い、2 基を新設した。また、大阪府漁業振興基金の協力を得て、次年度に向けた親魚の養成を開始した。

ブランドの基準候補として脂質含有量に注目し、6～9 月の大阪産の漁獲物の測定を行った結果、可食部の脂質含有量は 1～5%程度であり、ばらつきが大きいことが明らかとなった。

調査方法

1. 親魚水槽の設置

1) 設置時期

2014 年 7～10 月

2) 設置場所

200t コンクリート水槽内

2. 脂質含有量測定

1) 調査時期

2014 年 6 月、7 月、9 月

2) 測定検体

堺および泉大津地先における刺網試験操業にて漁獲されたキジハタ

3) 測定方法

近赤外線法（FQA-NIR GUN（シブヤ精機（株））を使用）

（検量線の作成時には食品衛生検査指針に沿ってソックスレー法を用いた。）

担当者

辻村浩隆、鈴子達也