

(23) 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、そのための調査研究が研究所の役割となっている。平成 27 年度はブランドの基準となる科学的知見の収集、および大阪府内におけるキジハタの流通等についての調査を行った。

ブランドの基準として脂質含有率に注目し、大阪湾（堺および泉大津）の漁獲物および日本海の漁獲物の脂質含有率を測定した。全長 30cm の個体を中心であったが、脂質含有率は 1～5%程度でばらつきが大きく大阪湾と日本海の漁獲物の間に明瞭な差は見られなかった。また、年間を通して飼育個体の計測を行ったところ、初夏および晩秋に高くなる傾向が見られた。

流通等の調査では市場および飲食店に聞き取りを行った結果、大阪府内における大阪湾産の評価は高いものの、流通量全体に占める割合がかなり小さいことが明らかとなった。

調査方法

1. 脂質含有率測定

1) 調査時期

2015 年 4 月～2016 年 3 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の漁獲物

市場から購入した日本海側の漁獲物

飼育個体

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。）

2. 流通量調査

1) 調査時期

2016 年 1 月～3 月

2) 調査対象

卸売業者、百貨店、飲食店

3) 調査方法

聞き取り調査（可能な限り数値データを入手）

担当者

辻村浩隆、鈴子達也