

高級魚「魚庭(なにわ)あこう」資源増大への道

水産研究部 水産支援グループ

■ 調査研究の概要

大阪で「あこう」と呼ばれる高級魚キジハタを種苗放流により増やすため、安定的種苗生産技術の開発を行った。また、いくつかの科学的知見を収集した結果、全長35cm以上、体重600g以上のものが「魚庭(なにわ)あこう」と名付けられ、大阪府や漁業関係者とともブランド化を進めている。

■ 調査研究の目的

- キジハタ資源と漁獲量の増大
- 販売戦略として「魚庭あこう」のブランド化の推進

■ 調査研究の特徴

- 高品質な種苗生産に向けた採卵・飼育試験
- 非破壊による脂質含有量の測定

■ 想定される用途

- キジハタ特有の生態に合わせた採卵・飼育試験
- 脂質含有量測定による魚介類品質の基準化

■ 調査研究の内容

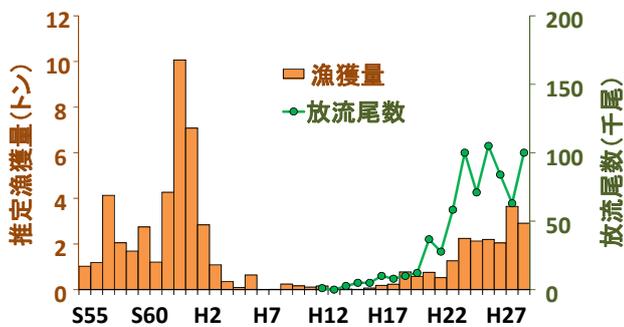


図1 大阪府の推定漁獲量と種苗放流尾数
放流により漁獲量が回復してきた。
今後、安定的に年間10万尾の種苗を放流し、
漁獲量10トンを目指す。



写真2 脂質測定器
赤外線により非破壊で測定可能



写真1 魚庭あこう

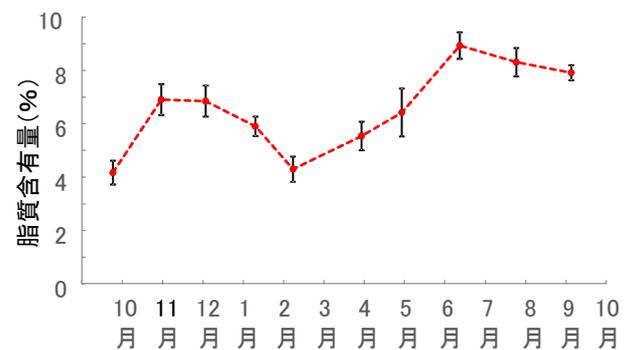


図2 脂質含有量の月変化(飼育魚)
初夏と晩秋に脂質含有量のピークがあるが、
大阪では5~10月頃以外の漁獲は僅かしかない。

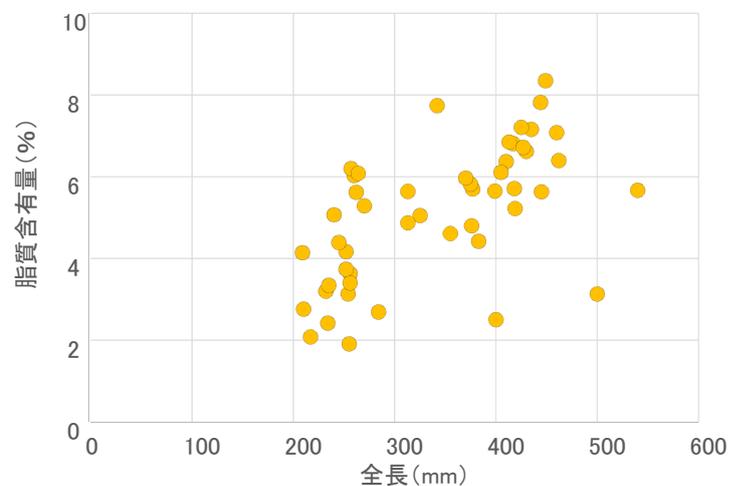


図3 サイズ別の脂質含有量の違い(天然魚)
大きいほど脂質含有量が高くなる。
このデータを元に「魚庭あこう」は、35cm以上とされた。

高級魚「魚庭(なにわ)あこう」資源増大への道

○辻村浩隆（水産研究部）

1. 目的

大阪で「あこう」と呼ばれるキジハタは、大阪湾で漁獲される魚の中では最も価格が高いものの一つである。その漁獲量は1980年代後半から減り始め、1990年代にはほぼゼロになった。大阪府では2000年から毎年1万尾の種苗放流を実施し、調査を行った結果、放流効果が非常に高いことが明らかとなった。そこで、大阪府は資源増大を目指し、2015年から年間10万尾の放流を計画、同時に販売戦略として「魚庭(なにわ)あこう」のブランド化の検討を開始した。当研究所では健全種苗を安定的大量に生産するための種苗生産技術開発と、ブランド基準を検討するための脂質含有量の調査を行った。

2. 方法

(1) 種苗生産技術開発

種苗生産に必要な受精卵の安定確保のため、親魚を4月から産卵期(6月)直前まで、18~20℃で加温飼育し、餌を飽食量与えて肥らせた。

(2) 脂質含有量調査

非破壊の測定器を用いて測定を行った。脂質含有量の月変化を飼育魚で調べ、サイズ別の脂質含有量の差違を大阪湾産天然魚で調べた。

3. 結果および考察

(1) 種苗生産技術開発

親魚の加温飼育を行った結果、卵質の一つの指標である浮上卵率が約30%から、約50%に向上し一定の効果が確認された。良質と考えられる受精卵を得ることができたことで種苗生産終了までの生残率が高く、安定的な生産が可能になると考えられる。

(2) 脂質含有量調査

毎月の飼育魚の測定結果から、初夏および晩秋に高くなる傾向が見られた。大阪での漁獲期間は5~10月頃であり、この期間内では6~7月に脂質含有量が最も高くなることが明らかとなった。大きさ別の測定結果では、全長30cm未満の個体でばらつきが大きく、それ以上では安定し、かつ大きくなるほど高くなることが明らかとなった。この結果を参考に関係者と協議を行った結果、全長35cm以上、体重600g以上を「魚庭あこう」のブランド基準とすることになった。