

(16) 大阪産(もん)水産物のブランド化推進

予算

運営費交付金

概要

大阪産(もん)魚介類のブランド化に向け、対象種の絞り込み、販路拡大に資する科学的知見の収集を行う。また、先にブランド化を行ったキジハタについては放流種苗の形態異常防止技術の検証および漁業振興基金への技術移転を実施する。

1. 大阪産(もん)魚介類として、ハモおよびマルアジについて知見の収集を行った。ハモでは漁獲情報を整理した結果、10～20トン程度で推移していた漁獲量が、2010年頃から増加傾向に転じ、近年では100トンに迫るまで増加していることが明らかとなった。マルアジでは漁獲量は1995年～2010年は50トン前後で推移していたが、近年では数トンまで減少していた。マルアジの脂質含有率を調べた結果、8月までは低く、9月以降に上昇する傾向がみられた。
2. キジハタ種苗の形態異常率を下げる効果がある飼育水面の油膜除去に関し、量産規模の水槽において油膜除去器のサイズ別の性能試験を行った。その結果、開口部100cm程度の除去器が必要であることを明らかとなり、漁業振興基金へ指導した。

調査結果

図1～3のとおり。

担当者

辻村浩隆、安岡法子

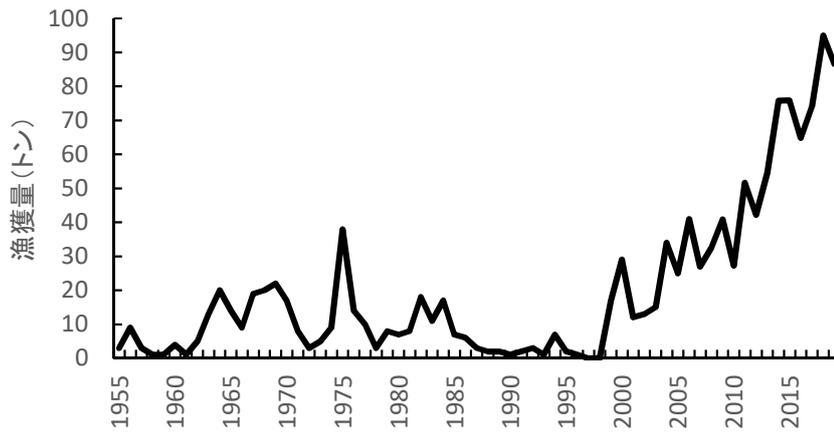


図1 大阪府におけるハモの年別推定漁獲量

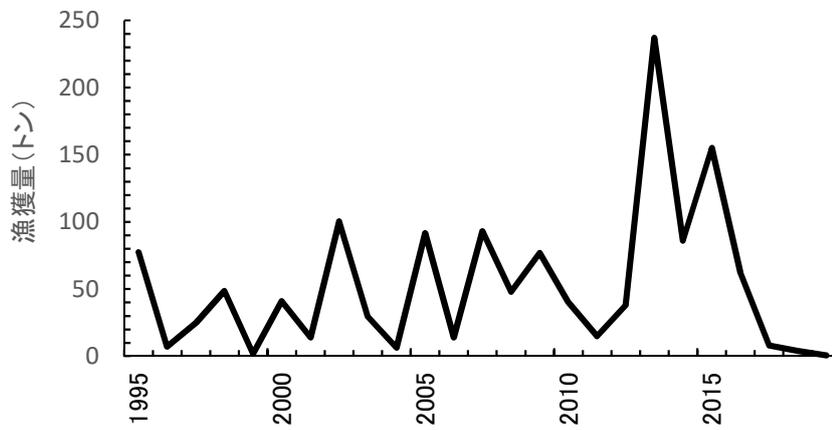


図2 大阪府におけるマルアジの年別推定漁獲量



図3 油膜除去器