

(15) 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。

大阪産(もん)魚介類として、ハモ、マガキ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(図1)、2022年の大阪府推定漁獲量は120トンと過去初めて100トンを越え豊漁であった。また、筋肉中の粗脂肪の季節変化を調べた結果、概ね1~2%で推移し、8~9月に低くなった(図2)。マガキでは大阪で自家採苗したシングルシード種苗を用いた養殖試験(バスケット養殖)を行い、採苗から約1年半で出荷サイズにまで成長することが示された(図3)。

キジハタ種苗の形態異常率防除のため飼育水面の油膜除去を行ったが、指標となる開鰓率が低かった(平均26.6%)。例年に比べ飼育水温が高く、仔魚の成長が早くなったことで、除去装置を設置するタイミングが相対的に遅くなったと考えられ、高水温時の対応について飼育マニュアルに記載した。

調査結果

図1~3のとおり。

担当者

辻村浩隆、安岡法子

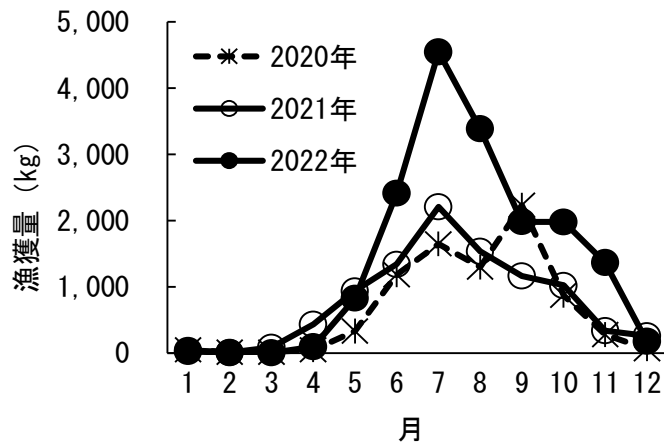


図1 標本漁協における月別のハモの漁獲量

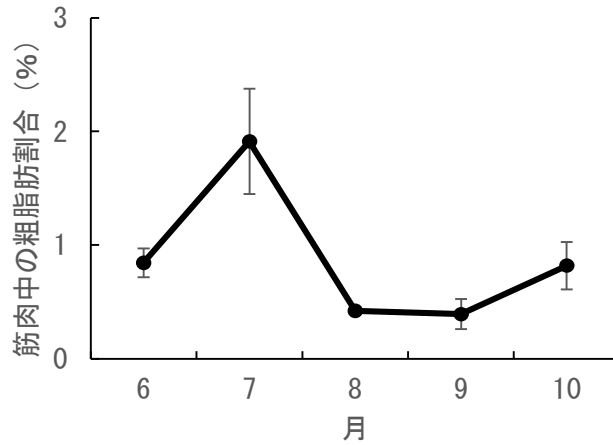


図2 ハモの筋肉中の粗脂肪割合の季節変化

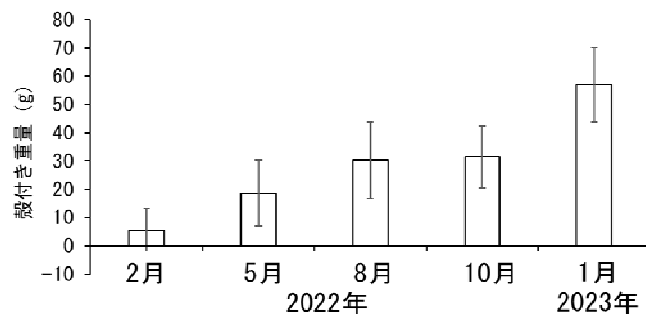


図3 大阪産かき種苗の殻付き重量の変化