

(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)、2023年の大阪府推定漁獲量は120トンと過去最高であったと推定された。また、可食部の粗脂肪の季節変化を調べた結果、概ね1~3%で推移し、8~10月に低くなった(図2)。マガキでは漁業者とともに大阪府沿岸で採苗試験を行い、基本型の採苗器を設置すれば問題なくシングルシード採苗が可能であることが明らかとなった(表1)。

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23.7%)。昨年度中にすべての生産水槽の改修を終え、新たな水槽での飼育であったが、開票率が例年(良い事例で80%以上)より悪く、新たな油膜除去方法を検討する必要があると考えられた。

調査結果

図1、2、表1のとおり。

担当者

辻村浩隆、安岡法子

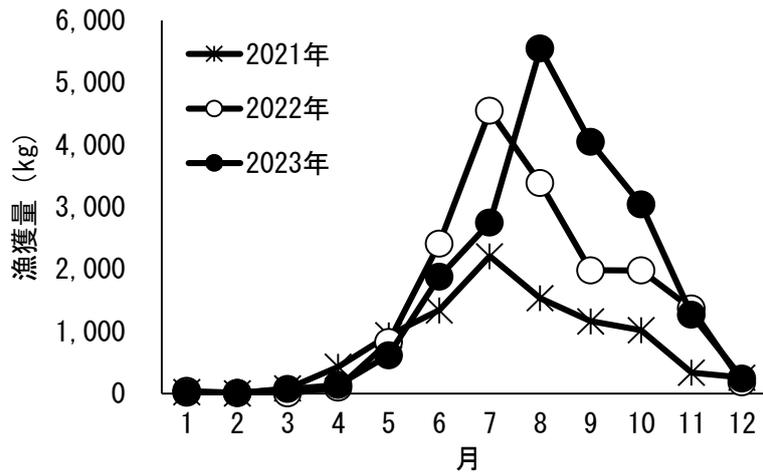


図1 標本漁協における月別のハモの漁獲

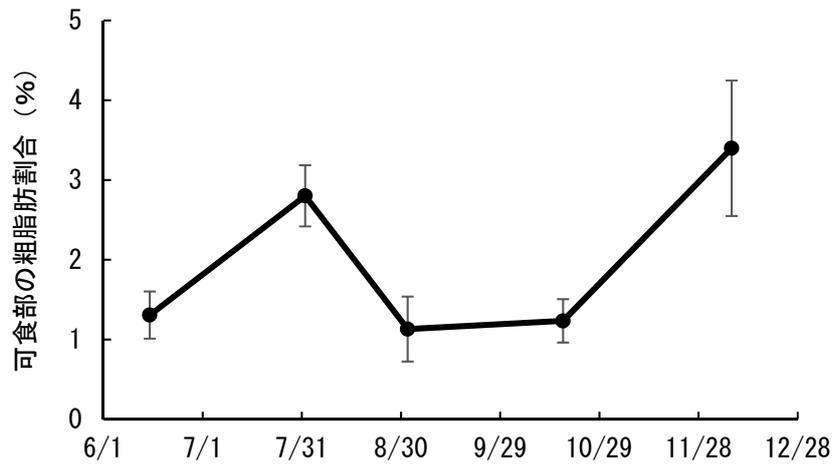


図2 ハモの筋肉中の粗脂肪割合の季節変化
図中のバーは標準誤差を示す

表1 各地先での採苗試験結果

地点	設置期間	採苗器タイプ	採苗数	付着密度
小島	7/7—10/3	基本型	1724	0.11
谷川	4/14—8/4	基本型	445	0.03
		再利用型	1004	0.06
岡田浦	7/27—9/7	基本型	2649	0.17
		再利用型	4290	0.27
尾崎	7/11—9/7	基本型(ボトル28本)	2112	0.14
		再利用型	2307	0.14