

# えひめ水産イノベーション事業 ～研究成果通信～ No.5

発行:公益財団法人 えひめ産業振興財団 えひめ水産イノベーション創出地域  
TEL089-960-1153 FAX089-960-1105 平成28年8月3日(水)発行

この『研究成果通信』は、文部科学省の補助事業である「地域イノベーション戦略支援プログラム」により、平成24年7月からこれまでの間、愛媛大学南予水産研究センターに招へいた研究者が宇和海の水産業の活性化を図るために取り組んだ研究の成果を広くお知らせするためのものです。

スマは、マグロやカツオの仲間で、大きなものは体長1m、体重10kgとなる。胸鰭(ひれ)の下にある黒い小斑点が特徴で、お灸の痕のようにみえることから「ヤイトカツオ」と呼ぶ地域もある。愛南町では、スマを「オボソ」と呼び、愛南町で言う「スマ」は「ヒラソウダ」のことです。

## 流通システム等の抜本的改革による新たな水産ビジネスモデル構築に関する研究

(新養殖魚“スマ”の消費者評価)

愛媛大学南予水産研究センター 助教 鈴木幸子 (代表研究者 准教授 竹ノ内徳人)

愛媛県は、マダイやブリなど日本の食卓に欠かせない養殖魚の生産量が全国一であり、養殖魚類の供給において非常に重要な役割を担っている。しかし、価格の低迷や、養殖コストの増大などによって養殖漁家の経営は不安定な状況が続いている。こうした状況を改善するため、クエやクロマグロなどの価値の高い魚種の導入や、サーモンやサツキマスなど短期間で出荷でき、赤潮被害のリスクが低い魚種の開発が活発化している。

そんななか、愛媛大学では、マグロの近縁種であるスマ(*Euthynnus affinis*)に注目し、愛媛県水産研究センターと連携して養殖漁家の所得向上に資するため“スマ養殖業”の事業化を目指している。

## スマの消費者評価と今後の取り組み

### 変化する水産物の消費

食用魚介類の1人当たり年間消費量は、2001年の40.2kgから2014年は27.3kgに低下⇒13年間で32%もの減少!!

#### 【魚種別購入量】

	1992年	2014年
第1位	イカ	サケ
第2位	エビ	マグロ
第3位	マグロ	イカ

日本人の水産物消費は、

- ・食の簡便化  
: 一尾丸ごと→切り身
- ・購入先の変化  
: 魚屋→スーパー
- ・食の嗜好の変化  
: 脂肪分の多い魚種へ  
など、購入形態が変化。

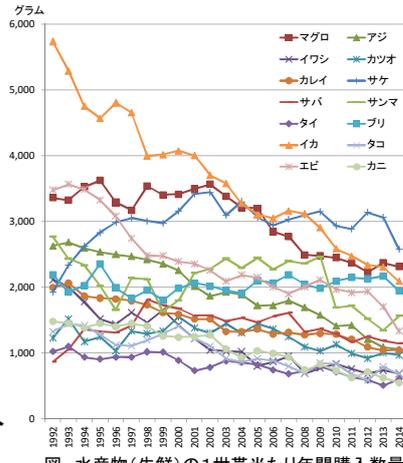


図 水産物(生鮮)の1世帯当たり年間購入数量(二人以上の世帯) 資料:家計調査年報

#### 【水産物販売】

日本人のライフスタイルの変化に伴って、市場にはさまざまな商品があふれ、水産物消費の傾向も徐々に変わっている。

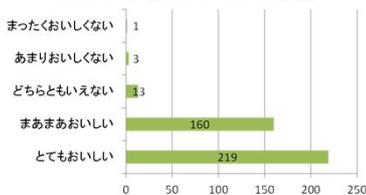
これからの水産物販売は、消費の動向や、消費者・実需者の水産物に対するニーズを的確に把握し、マーケットインの視点から商品づくりをしていくことが重要。



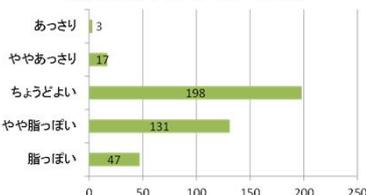
### 新しい養殖魚である“スマ”に対して消費者がどのように評価するのを試食アンケート調査で把握

愛南町びやびや祭り(2015年5月24日)、愛媛大学社会連携推進機構研究協力会懇親会(2015年7月28日)、基礎有機化学討論会懇親会(2015年9月25日)、愛媛大学ホームカミングデイ懇親会(2015年11月14日)で“スマの握り”を提供後、アンケート調査を実施。回収数は、408。

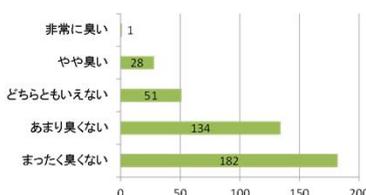
#### ・スマの味は?(n=396)



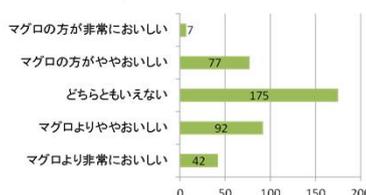
#### ・脂の乗りは?(n=396)



#### ・臭いは?(n=396)



#### ・マグロ(中トロ)と比べると?(n=393)



#### 【スマの味に対する評価】

アンケートの結果、スマの味を、おいしいと感じる回答者が96%にのぼり、非常に高い評価を得た。「脂の乗り」は、「ちょうどよい」という回答が半数であったが、脂っぽさを感じた回答者もいる。養殖魚は、餌などで身の色や脂質量等をコントロールできるため、消費者がどのような身質を好むのかを把握し反映していくことが重要。

#### ▶ 今後の取り組み

スマ養殖の生産量拡大には、ブレイクスルーしなければならない技術的課題もまだ残る。今後、採算性の高い養殖業として成長していくためには、消費者のニーズをしっかりと把握し、行政、研究機関、地域、養殖業者が戦略の担い手として一体となり、事業化を進めていく必要がある。