

えひめ水産イノベーション事業 ～研究成果通信～ No.9

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12月9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。

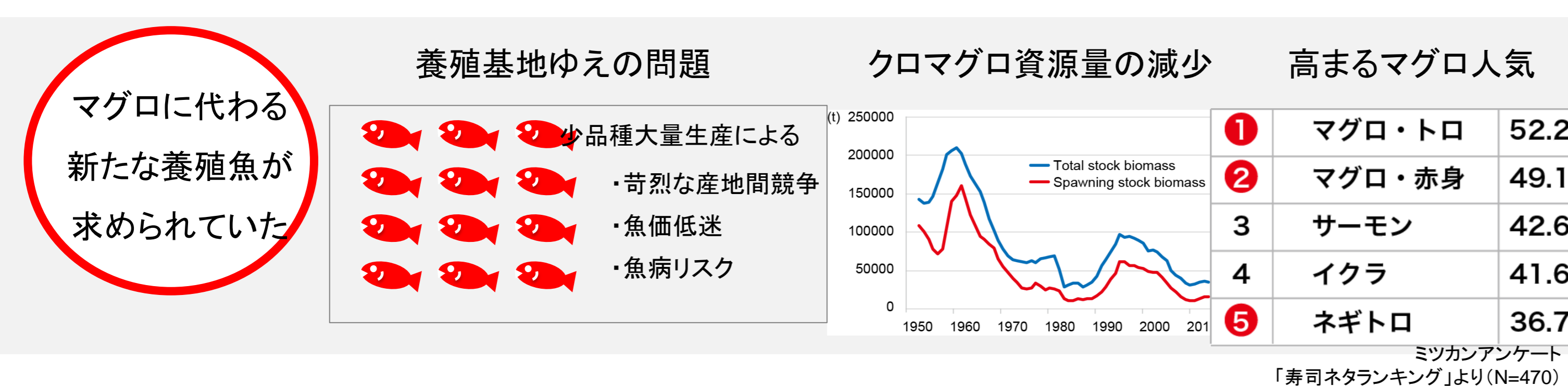
「マグロ類の完全養殖を目指した基盤研究」の成果

愛媛大学南予水産研究センター 准教授 斎藤大樹、准教授 後藤理恵、教授 松原孝博（研究代表 教授 長濱嘉孝）

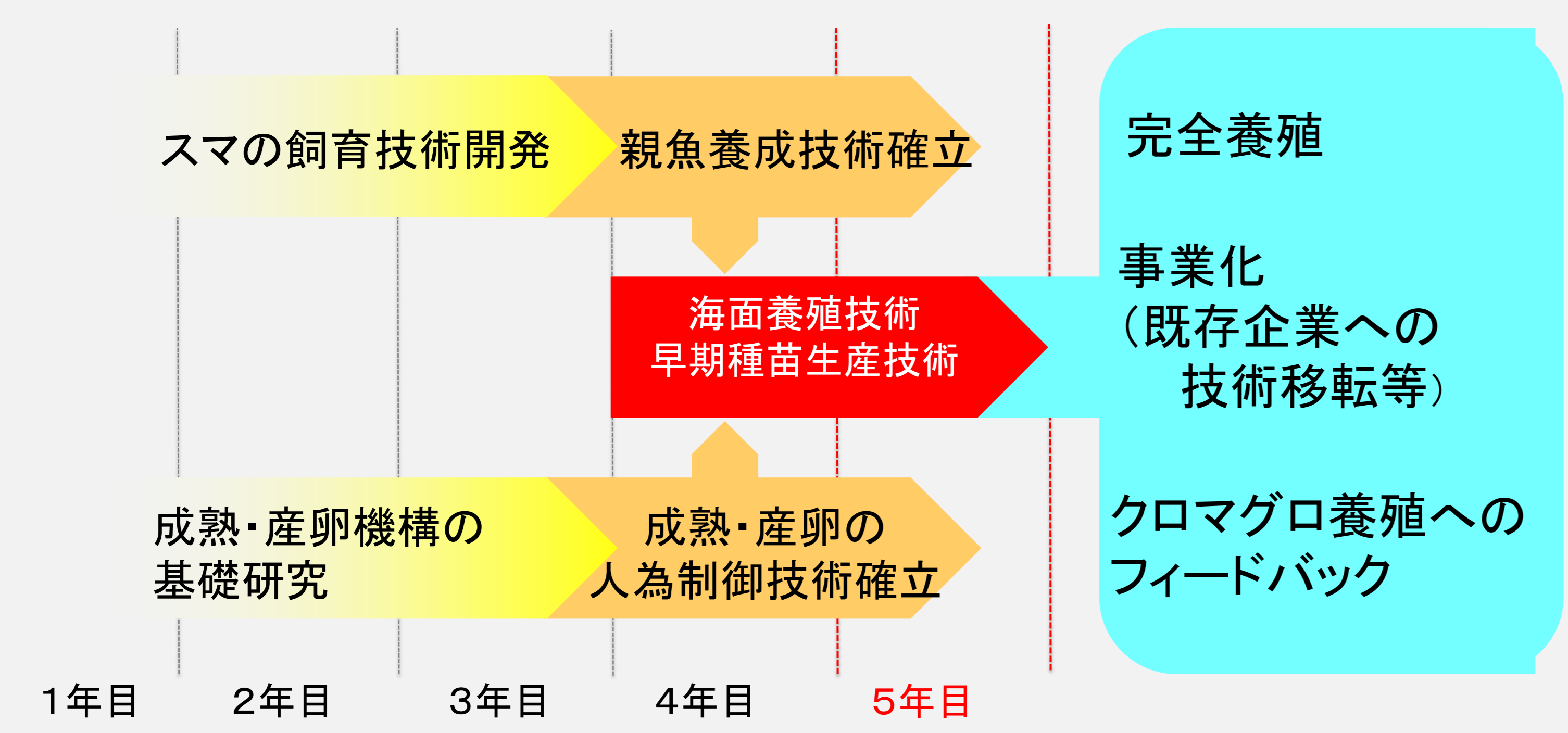
研究の背景

愛媛県の宇和海は日本でも有数の養殖が盛んな地域で、毎年、大量のタイやハマチが生産されています。しかし最近、「少品種大量生産」の弊害が指摘されるようになってきました。魚価低迷や魚病による大量死リスクです。一方、需要が高いマグロ資源は減少の一途を辿っています。ここで、競争力の高い養殖新魚種を導入できれば、愛媛県の養殖業界の起爆剤となると考えました。

愛媛の水産業を取り巻く状況

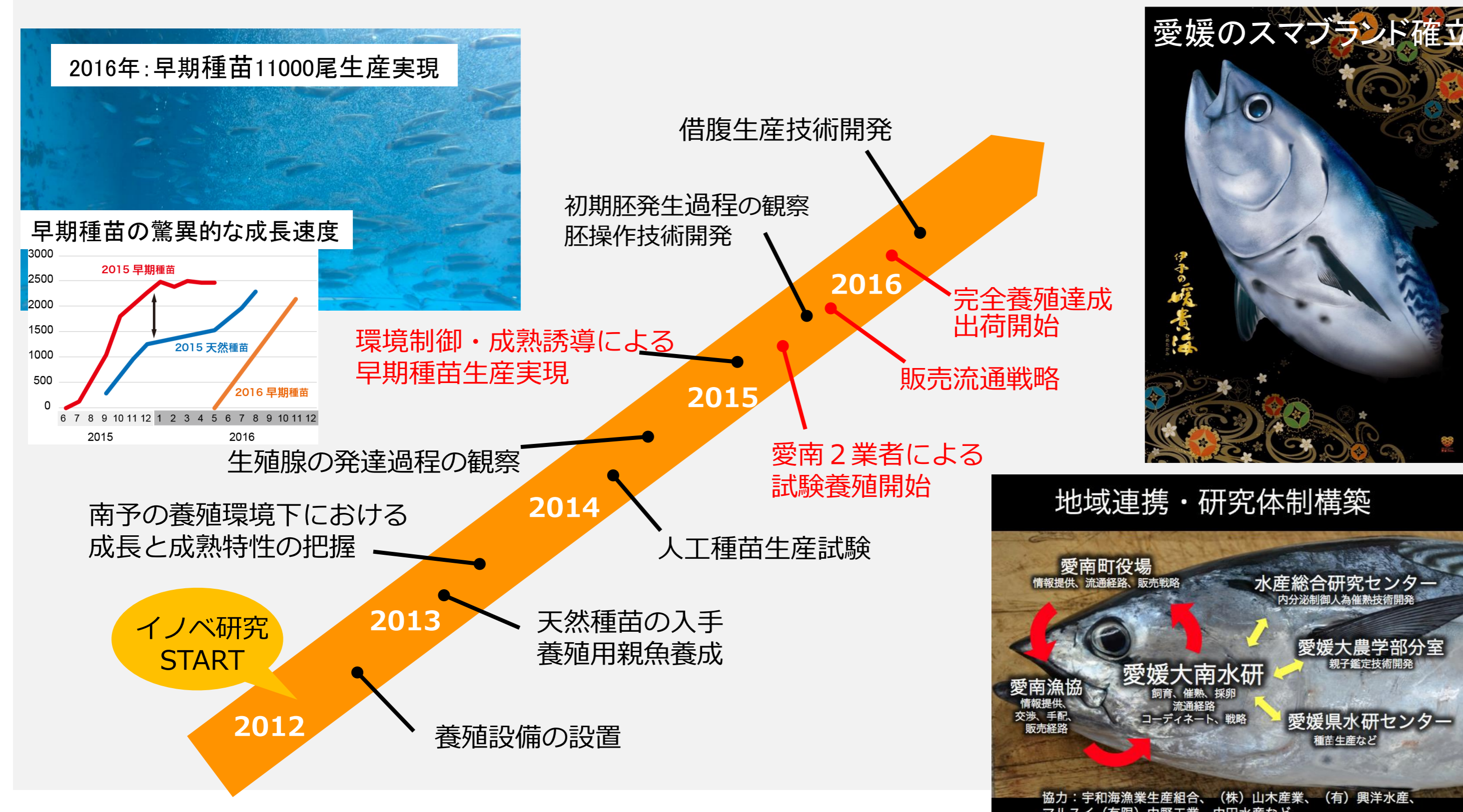


本研究の研究開発ロードマップ



研究開始時に設定したロードマップです。ウナギやマグロでは数十年の研究の末にようやく完全養殖が実現したことを思えば、未知の魚「スマ」の養殖技術開発を5年で行おうという冒険的な計画でした。

本研究で達成したこと



研究を通して、愛媛県水産研究センター、愛南町や愛媛県の関係部署、愛南漁協、愛媛大学の各研究室、水産総合研究センター、養殖企業などと緊密な連携体制を構築することができました。この連携体制が本プロジェクトの最も大きな成果です。連携研究の結果、計画した全ての課題を2年前倒しで進めることができました。2015年、2016年に生産したスマ早期種苗の多くは愛媛のブランド「伊予の媛貴海」として出荷されています！

スマという魚

「スマ」は、カツオほどの大きさの小型マグロ類です。東南アジア周辺海域を中心に分布する南方系魚種で、愛媛の太平洋岸が生息域の北限です。脂ののりがよく、養殖スマはクロマグロのトロに似た味わいです。美味しいけれども全く未知の魚「スマ」。この魚の「飼育技術」と「卵を産ませる(種苗生産)技術」を開発し、養殖技術を確立することが本研究のねらいです。

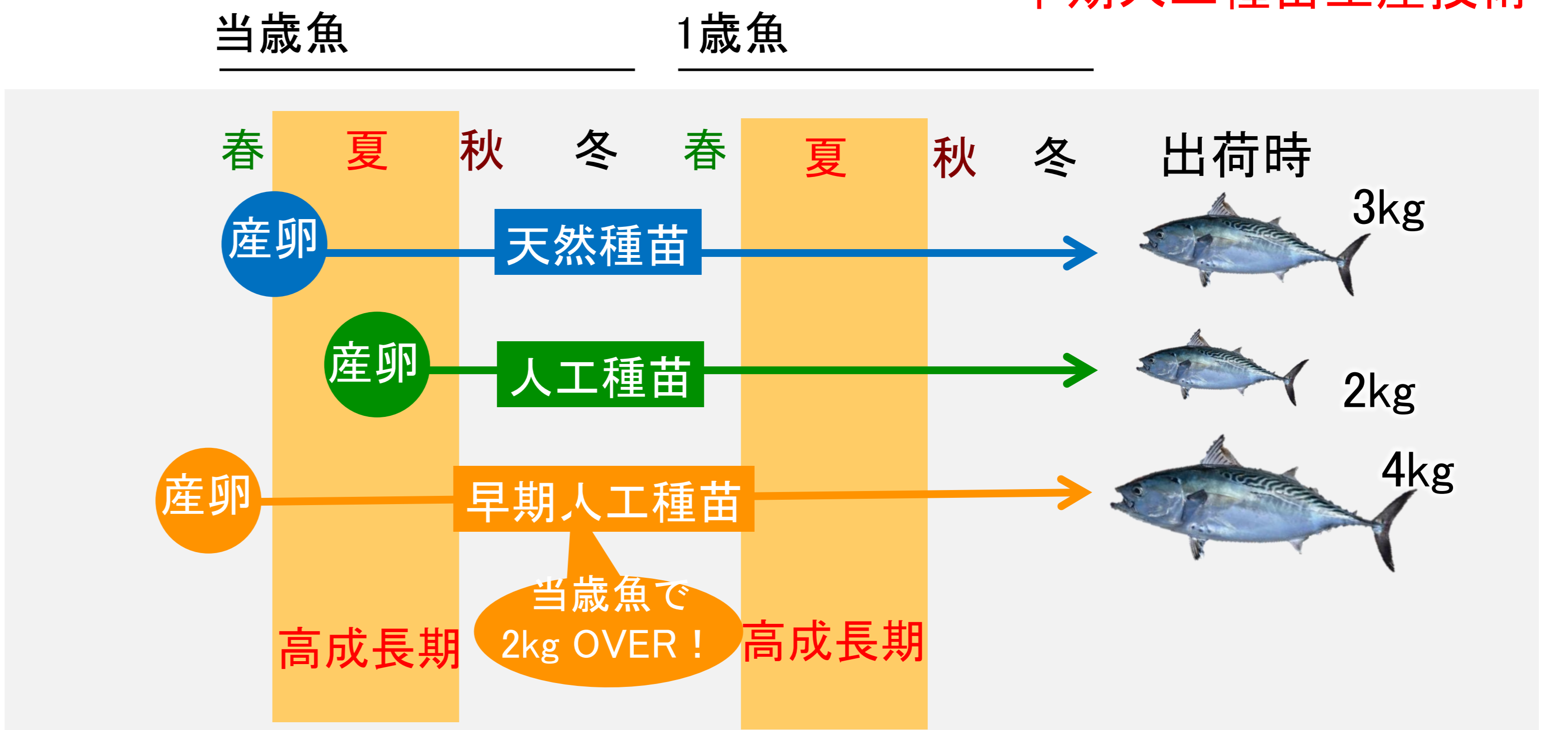
スマのお造り



中トロに似た脂ののった濃厚な味わい。
マグロよりも筋がきめ細かく滑らかな舌触り。
まさに高級魚の味！

スマ養殖実現のための核心技術

早期人工種苗生産技術



どんな研究にも「ターニングポイント」があります。スマ養殖の実現のためには、「早期人工種苗生産技術」の開発が重要でした。これが実現すれば、スマを短期間で大きく育て出荷することが可能になります。

まとめ

1. 親魚養成技術を確立しました。
2. 成熟産卵の人為制御技術を確立しました。
3. 早期人工種苗生産技術を確立しました。
4. 1～3実現のための基礎研究データを蓄積しました。
5. 愛媛の研究連携体制を構築しました。
6. ブランドスマ「伊予の媛貴海」の販売にこぎつけました。

そして今、「スマ養殖」が全国的に注目されている



・中村知事も絶賛！！
国内、海外へ積極的に「スマ(媛貴海)」をアピール

- ・毎日放送「池上彰のどーなる？ジャーナル」2015.1.3
- ・日本テレビ「嵐にしやがれ」2016.5.28
- ・日本テレビ「満点★青空レストラン」2016.9.17
- ・日本テレビ「シューイチ」2016.12.11

ほか、ニュース報道、雑誌紹介、多数！

話題のキーワードは表示されません

この研究へのお問い合わせは愛媛大学社会連携推進機構吉田則彦教授(089-927-8581)まで