

養殖魚の肉質を判定する不思議な光

— テーマ1-2 生産流通情報管理システムの研究開発 —

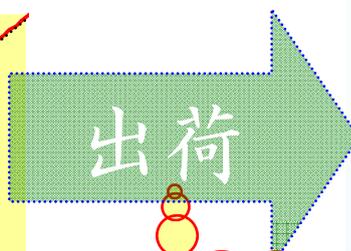
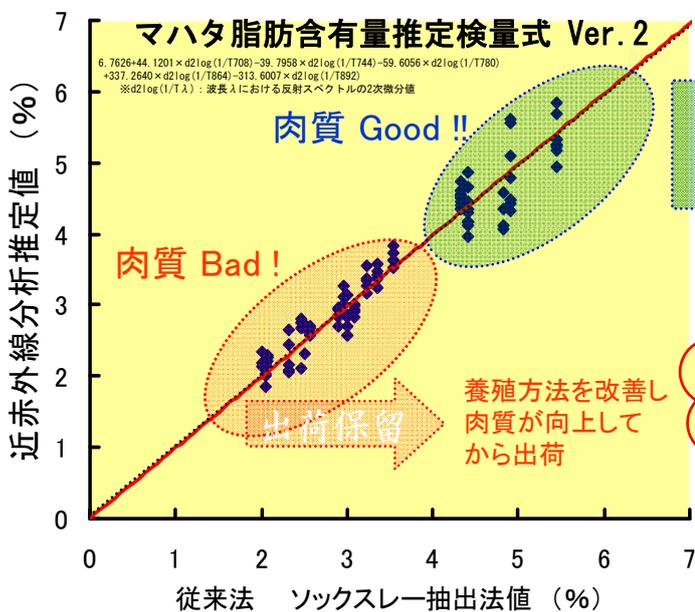
研究担当者 愛媛県 農林水産研究所水産研究センター 専門員 西川 智

研究概要

愛媛県が養殖技術を確立し、高級魚としてキロ当たり数千円の高値で出荷されている「マハタ」を、消費者が安心して購入できるブランドとするため、肉質を目利きに頼らず、近赤外線を当てることで瞬時にかつ高精度に判定する技術を開発しました。

愛媛県産高級養殖魚「マハタ」

マハタは、漁獲が少なく市場にほとんど流通しないため、知名度は低いものの、その味は極めて美味で食通の間で「**幻の高級魚**」と呼ばれています。肉質は独特の歯応えがあり、刺身、寿司ネタとして最高です。加熱しても身崩れしにくいいため鍋物材料に適しており、クセのない白身は和洋中料理すべてに利用できます。また、皮膚にみずみずしさを与えて老化を防ぐ効果が報告されているコラーゲンを豊富に含んでいることも特徴です。



買って安心 愛媛の養殖魚

今後の方向性

研究の結果、近赤外線を魚体に当てることで、これまで目利きに頼っていた肉質の判定が、誰でも簡単に行うことが出来る技術が開発されました。

この技術を生かし、消費者に生産履歴だけでなく、個々の肉質の提示を行うことで、売りやすく買いやすい養殖魚の提供が可能となります。