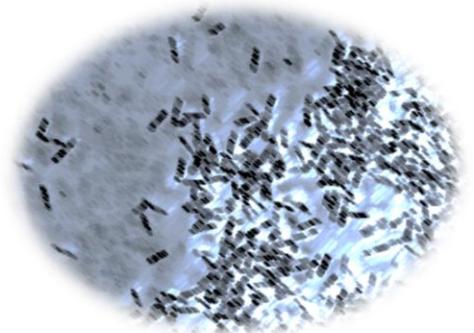


水産研だより

【今回の内容】

- 1 県産農産物残渣を用いたニジマスの肉質改善
- 2 カワウガ内容物調査
- 3 水田魚道による増殖効果



冷水病原菌の菌体

1 県産農産物残渣を用いたニジマスの肉質改善

近年のマス類養殖では、様々な調理方法に対応できる大型マスの需要が増加しています。全国では地域の特産農産物を餌に添加した大型マスが生産され、味や香りに特徴を持つ地域ブランドとして売り出されています。

そこで、岐阜県オリジナルのブランドマスを生み出すため、令和2年度から下呂地域の特産品であるエゴマや武儀地域の特産品であるユズに注目し、加工の際に生じる残渣を混ぜた餌をニジマスに与えることで、食味改善効果等が期待できるか検討しました。

加工残渣の処理には、家庭用フードプロセッサーを使用し、エゴマ油の搾りかすは粉末状に、ユズの搾りかすはペースト状に加工しました。

エゴマ添加餌を8週間与えた試験区と、ユズ添加餌を2・4・8週間与えた各試験区について、食味試験および筋肉の成分分析を行いました。食味試験のモニターは県下呂総合庁舎の職員（41～47名）の皆さんにご協力をいただきました。

食味試験の結果、エゴマ添加餌を与えたニジマスでは生臭さが抑えられていたという回答が得られ、エゴマの特徴的な成分である α -リノレン酸が検出されました。

また、ユズ添加餌を与えたニジマスでは、4週目からユズの香りがするとの回答が増加し、さわやかな味がしておいしいという意見が多く寄せられました。なお、ユズの香り成分であるリモネンは背中側よりも、腹身側により蓄積しやすい傾向が確認されました。

今回、目的とした味や香り以外にも、エゴマ餌を与えたニジマスの体重が対照区のニジマスと比較して増加したことや、ユズ餌を与えても、香り成分が蓄積しにくいニジマスがいたことなど、今後、引き続き検討していく予定です。

(下呂支所 小松)



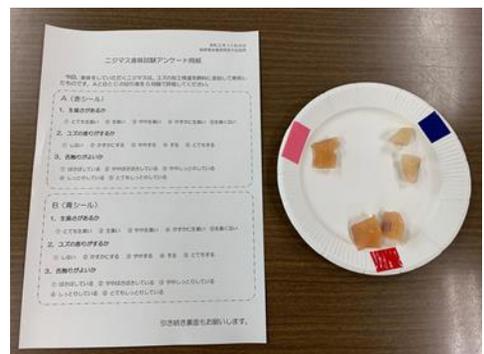
高年齢成熟系ニジマス(5歳魚)



ユズ餌を添加した配合餌料



食味試験の準備状況



アンケート用紙と食味部位

2 カワウ胃内容物調査

カワウは魚食性で、その捕食量は1日1羽あたり約500gといわれています。県内で毎年、カワウによる漁業被害が発生しており、県や漁業関係者等によるカワウの駆除活動が行われています。研究所では、捕獲されたカワウの胃内容物を調べています。5月に海津市で捕獲されたカワウの胃内容物を調べたところ、チチブ、ボラ、フナ類、ナマズ、ウナギなどが確認できました。ボラやチチブを合計40尾近く食べていた個体やウナギを7尾食べていた個体がありました。個体によって確認できた魚種が異なっていることから、カワウは捕食地にいた魚類を選び好みなく捕食していると考えられます。今後も、駆除されたカワウの胃内容物調査を進めていきます。

(資源増殖部 鈴木)



カワウの胃内容物（1羽分）
※画像は、ボラ、チチブ等



カワウの胃内容物（1羽分）
※画像は全てウナギ

3 水田魚道による繁殖効果

研究所では、圃場整備により排水路と水田との間に生じた落差を解消させる水田魚道を用い、これらの設置によって向上した自然再生産力が、従来の種苗放流に替わる増殖技術として活用できるかどうかについて検証しています。

現在は、漁業権対象魚種であるナマズ、モロコ類、フナ類を対象に、これらの魚種が広く分布する西濃・中濃地域において、効果測定を行っています。

水田魚道は、代掻きから田植えの間に設置しますが、実際にこれらの魚類が水田を利用できる期間は中干しまでの2カ月程度しかありません。特に水田魚道の設置には、現地の水路環境に合わせて調整する必要があります。下段の画像は、水路内の水位が低いため、人為的に堰を設けて、魚道最下段のレベルまで水位を調整した事例となります。

(生態環境部 米倉)

