

サケ類（ニジマス）海面養殖の取り組み

愛媛県 農林水産研究所 水産研究センター 栽培資源研究所

寿司ネタ等の食材として人気が高いサケ類は、飼育適水温が低く（20℃以下）成長も早いことから、12月～翌5月の短期間で養殖・出荷が可能な魚種です。このため、水温が低く魚類養殖には不利とされている瀬戸内海において新しい養殖対象種として期待されています。そこでニジマスの海面養殖試験に取り組み、商品差別化のための「みかんフィッシュ」化を試みました。

○生産過程（今治市養殖業者の例）



- ①種苗導入 長野県よりニジマス種苗（約400g）約1,400尾を買い受け、愛媛県内へ運搬
- ②海水馴致 海水を張ったビニールシートの池に種苗を入れ、徐々に海水濃度を上げ導入
- ③養殖 1日2～3回の餌やりを行い、出荷2週間前から飼料に「いよかんオイル」を配合
- ④出荷 平均1kgサイズ、良好個体は2kg程度に成長

○商品



・ 県内飲食店や市場、スーパーに流通

○肉質



肉質評価	評価 →5:大変良い、4:良い、3:普通、2:悪い、1:大変悪い				
	※柑橘の香り→4:強すぎる、3:丁度良い、2:ほのかにする、1:しない				
	外観	食感	脂の乗り	味わい	柑橘の香り
養殖業者Aニジマス	4.3	4.1	4.1	4.2	2.7
養殖業者Bニジマス	3.9	4.0	4.1	4.2	1.8

・ 概ね好評だったが、柑橘の香りは個体や部位で違いがあり、全体的に香りが弱かった

ニジマスは半年程度の短期養殖で出荷が可能であり、味も良好なことから、みかんフィッシュ化による差別化を行い、本県の新たな養殖魚として普及を図っていきます。また、飼料コスト削減等、収益性の向上を目指した試験に取り組むとともに、今後はギンザケやサツキマス（アマゴ）などのサケ類についても海面養殖の可能性を検討することとしています。