

異なる種類のサケ・マス類を掛け合わせ、本県独自の新たなサケ・マスを開発した。刺し身や寿司ネタとして人

# 未来を開く

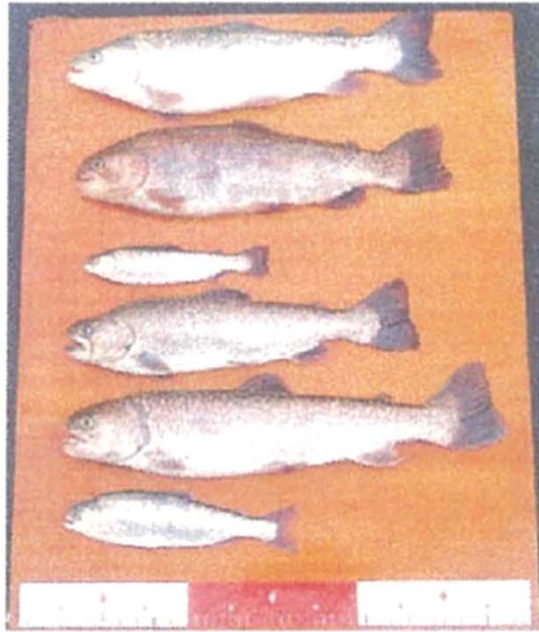
青森産技センター報告

— 5 —

気の高いサケ・マスだが、国内で消費される大部分のサケ・マスは、ノルウェーやチリで養殖されたタイセイヨウサケや

## 大型の新サケ・マス

# サケ・マス交雑 6種開発



5種類のサケ・マスを交雑させて開発した、6種類の新サケ・マス

## 受精後温度処理し、ふ化

ニジマス(トラウトサケ)である。

本県では、1913(大正2)年、アメリカから導入さ

れたニジマスを100年以上にわたって養殖してきたが、体重が3kgを超える大型魚にはならないため、脂の乗りがやや少なく、外国産ほどの評価とはなっていない。

そこで、内水面研究所では、

本県の養殖業者が既存の陸上施設を使って、大型のサケ・マスを養殖できるよう、ニジマスやイトワなど種類の異なるサケ・マス類を掛け合わせ、新たなサケ・マスを開発する試験に取り組んだ。

他県で開発された新サケ・マスは、「大型になる」だけでなく、「病気に強い」、「攻撃的」、「低酸素に強い」などの特徴を持ち、養殖だけでなく、釣り堀、活魚展示など多様な用途への利用が期待されている。

所の養殖施設で数代にわたって育成しており、病気の原因となる細菌やウイルスを保有していないので選んだ。いずれも受精後に温度処理を行うという特殊な手法を使ってふ化させた。

新サケ・マスは体重が約1.5kgで、刺し身の国産ニジマスの標準(1.5kg)より倍、外産と比べればまだ小さい。今回の試験では育成方法についての検討も行う予定だ。

今回、5種類のサケ・マス類を使って「ニジマス雌×イトワ雄」「ヒメマス雌×ヤマメ雄」など交雑試験を行い、6種類の新サケ・マスを作ること

に成功した。試験に使った5種類は、ふ化率が高く、当研究

「海峽サケ・マス」「イトワ」など既に県内で養殖されている先輩サケ・マスに加え、本県産「新サケ・マス」を流通させ、本県を日本国内におけるサケ・マスの一大産地とすることが目標である。

(内水面研究所生産管理部 前田稜)

東奥日報 平成28年5月13日掲載

この記事は当該ページに限って東奥日報社が利用を許諾したものです。