

ウスメバルは、本県が日本一の漁獲量を誇り、市場単価が高い高級魚である。天然魚は「津軽海峡メバル」として

未来を開く

青森産技センター報告

—27

ブランド化され、中泊町の新・ご当地グルメ「中泊メバルの刺身と煮付け膳」のメイン食材としても注目されている

高級魚ウスメバル

生きてまま出荷成功

青函トンネル湧水で養殖

る。このウスメバルは、海の深い場所に生息し、漁獲時、急激な水圧の変化で死んでし

る。養殖試験は、青函トンネル内の湧き水を利用して

ケ浜町の竜飛ひらめ養殖生産組合の水槽で行った。飼育水の温度は年間を通して12〜21度と安定してお

育したところこれらの異常が解消された。また、えさの種類などを工夫した結果、天然のような赤い色に近づいた。

まつため、生きて状態での出荷が極めて難しい。また、漁獲量が多いのは6〜8月で、それ以外の時期は品薄となる。

そこで、水産総合研究所は2013年からウスメバルの養殖に取り組み、日本で初めて出荷に成功した。

当研究所では、流れ藻に付随して陸奥湾に流れ込む天然の稚魚を採取して、30℃サイズまで飼育し、養殖の種苗とした。なお、親の確保と人工採苗する技術も開発済みであ



箱詰めされた養殖ウスメバル

低い水温も苦手なウスメバルには適している。30℃から2年で出荷サイズの180℃まで育成している。

試験を始めた頃は、ウスメバルの眼球に異常が発生し、体色の赤身も薄くなり、売りものにならなかつた。だが、深くて薄暗い場所に生息する天然ウスメバルの習性を考慮して、遮光飼

現在、養殖しているのは4千匹程度で、実用化に向けた養殖技術の改善、鮮度保持処理方法の検討、新たな需要の創出等に取り組んでいる。研究を進めて、天然ものが品薄となる冬期間の出荷を目指している。

料亭のいけすで泳ぐウスメバルを、その場で調理して刺し身で食べることも夢ではなくなる。

(水産総合研究所資源増殖部 鈴木亮)

東奥日報 平成28年10月14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。