



成長のカギは 技術にあり!

青森産技編

2

●青森県産業技術センター

水産総合研究所資源増殖部長

吉田 雅 範 氏

当研究所は2013年からウスメバル養殖の技術研究に取り掛かり、官民のコンソーシアムで養殖魚「龍飛岬金メバル」のブランド化にも挑んでいます。

ウスメバルは青森県が日本一の漁獲量を誇る市場単価が高い高級魚で、青森県北津軽郡中泊町では「津軽海峡メバル」としてすでにブランド化され、新「当地グルメ」「中泊メバル膳」としても人気があります。

一方、水深80〜150mの深い岩礁域に生息し、漁獲時に水圧差によって胃袋が反転するため、生きた状態で出荷されることがほとんどありません。養殖に成功すれば、料亭の水槽で泳いでいるウスメバルをその

場で捌いて刺身で食べることも可能になるのです。

ウスメバルは12度C前後の水温を好み、暑いのも寒いのも苦手な、国内で養殖された事例はなく養殖でき

活出荷が可能な「龍飛岬金メバル」



「龍飛岬金メバル」の刺身



青函トンネルの湧水活用

ウスメバルを陸上養殖

ないといわれていました。そんなウスメバルの養殖に適した場所が津軽海峡の龍飛岬に位置する龍飛養殖生産組合です。龍飛養殖生産

組合は民間の養殖業者であり、施設の下を青函トンネルが通っています。

養殖場での飼育水は、青

函トンネルから得られる毎時9リットの湧水を利用しています。年間を通じ12〜22度Cの安定した水温の海水を得ることができるとのことです。

研究所では、5月から6月に流れ藻に付随して陸奥湾に入ってくる全長4cm程の天然の稚魚を採取するこ

とで、手間をかけずに種苗を入手する技術を開発しました。現在は、浮球にアカモクなどのホンダワラ類を取り付けたトラップを陸奥湾に設置し、大きなタモでウスメバルの稚魚を採取し、研究所で1年かけて全長10cmまで中間育成し、龍

飛養殖生産組合がその種苗を養殖しています。当初の目標サイズは体重200〜400gでしたが、試験出荷したところ、さまざまな料理に活用できるサイズは180gサイズだと分かり、現在は生産コストも低く抑えられるため、出荷目標サイズを180gとしています。

生産組合で1年が過ぎた夏ごろに斃(へい)死が起きました。魚病検査で白内障と診断され、寒冷紗(しや)で水槽の周りを囲い遮

光することで斃死を抑えることができました。さらに、遮光により、それまで薄かったウスメバルの赤い体色が濃くなるという副次効果も得られました。養殖したウスメバルの体色は天然物と異なり、赤というより金色に見えるため、龍飛養殖生産組合、外ヶ浜町および当研究所が所属する青森県産技術センターが立ち上げたコンソーシアムで「龍飛岬金メバル」と命名しました。

現在、このコンソーシアムでの試験出荷は4年目を迎え、ブランド化に向けた活動を行っています。老舗料亭、ホテル、居酒屋などからの注文が増加し、18年の出荷尾数は400尾でした。調理師や消費者からは「魚が苦手だけれどおいしい」「食べられた」「生臭さがない」「あまり期待していなかったが、食べてみて脂の乗りがよくあっさりしていると感じた」などの高評価を得ています。養殖ウスメバルを見掛けたら、ぜひご賞味ください。(つづく)次回は8日付に掲載)

味ください。(つづく)次回は8日付に掲載)