

⑩ウニ蓄養用餌料の開発

下北半島は津軽海峡、太平洋、陸奥湾、平館海峡と四方を海に囲まれ、豊かな漁場が広がる。クロマグロやスルメイカ、マダラのほか、コンブなど海藻類も豊富で、それらを餌とするキタムラサキウニの漁獲も盛んだ。

だが、近年は下北地域の外海域でコンブなど海藻が育たない「磯焼け」がしばしば起きる。海水温の変化や、ウニによる食害が原因と考えられ、結果的に量がほとんど入っていない「空

挑め!  
壁の向こうへ

青森県産業技術センターの研究

ボイル乾燥コンブ最適

食味良好、保管しやすく



ウニの餌料となるコンブを加工する漁業者の姿（下北ブランド研究所提供）

ウニが大量に発生。コンブが苦くなりがちで、売り物にならないうちが多量に減少している。磯焼けは全国で発生。各地で空ウニを減らすために、ウニ蓄養実験が行われてい

るが、与える餌によつて実質が異なる。青森県と下北ブランド研究所は2020年度から、磯焼けした漁場の改善に向け、空ウニに餌を与えて実入り向上を図る取り組みに加え、ウニの周年出荷を目的に、ウニの体重は増加し、実入りは冷凍餌料で低い傾向が見られた。それぞれの実の味に開く遊離アミノ酸含有量を測定したところ、ボイル乾燥とボイル乾燥の餌料を与えたウニは、グリシンといった甘味に関わるアミノ酸の割合が多くなったという。

青森県と下北ブランド研究所は2020年度から、磯焼けした漁場の改善に向け、空ウニに餌を与えて実入り向上を図る取り組みに加え、ウニの周年出荷を目的に、ウニの体重は増加し、実入りは冷凍餌料で低い傾向が見られた。それぞれの実の味に開く遊離アミノ酸含有量を測定したところ、ボイル乾燥とボイル乾燥の餌料を与えたウニは、グリシンといった甘味に関わるアミノ酸の割合が多くなったという。

翌21年はその改善に取り組んだ。主に規格外の生コンブを餌料として、▽冷凍▽ボイル冷凍▽乾燥▽ボイル乾燥の4種類に加工。ウニの実入りが良くなる5〜8月にかけて、それぞれ餌料をウニ30個体ずつに与えた。

その結果、全ての餌料でウニの体重は増加し、実入りは冷凍餌料で低い傾向が見られた。それぞれの実の味に開く遊離アミノ酸含有量を測定したところ、ボイル乾燥とボイル乾燥の餌料を与えたウニは、グリシンといった甘味に関わるアミノ酸の割合が多くなったという。

担当する加工技術部主任が、漁業者が比較的簡単に与えられる餌料だと強調。既に地元漁業者に対し、ボイル乾燥コンブの処理方法について技術指導を行っている。

竹内さんは磯焼け場の改善と、ウニの周年生産実現に向け、今後も各市町村の漁協などと連携し、研究を続ける。（松橋広幸）

※第1月曜日企画



ボイルされるコンブ（下北ブランド研究所提供）

デーリー東北新聞社提供（令和4年10月3日掲載）

※この画像は、当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです