

農林水産物を添加剤として利用した養殖魚づくり

高知大学 農学部 准教授 深田 陽久

○研究シーズ概要

農林水産物を添加剤として利用した養殖魚の魚づくり: 農林水産物を加工する際には、必ずといっていいほど廃棄物も排出される。例えば、果汁を得るために搾汁された柑橘類の皮、魚を加工するために行われる過程で排出される煮汁などがあげられる。これらのものは、もともと食品であり、養殖魚の飼料に使用してもさほど大きな問題はない。

また、これまでの研究において、添加物によっては下記の様な効果が得られている。

- ・柑橘類の果皮: 抗酸化効果。
- ・魚の煮汁: 成長の向上。
- ・発酵させた農作物: 成長の改善や色揚げ。

もともと捨てられていた廃棄物を利用するため、コストも低くでき、廃棄物の削減と養殖魚の高付加価値化と一見、相反する事柄を可能にすることができる。

持続的な生産を続けるために、海と山のボーダーを廃して広い視野で「廃棄物の削減」と「養殖魚飼料の改善」を行うのが本技術の特徴と言える。

また、高付加価値化に特化させた場合、すでに商品化されている「ユズブリ」の様な養殖魚を作ることもできる。

ユズ果汁を飼料に添加し、育成することによってブリの鮮度が長く保たれ、さらにその身からはユズがほのかに香るブリを育成することに成功した。これはこれまでにない養殖魚という点で、高い技術を証明するとともに、商品としての価値を上げることに成功し、現在も季節限定で販売が行われている。

柚子が香る魚 柚子鱒



柚子鱒は、高知大学と鹿児島県東町漁協で開発した

「**柚子の香りがする鱒**」です!

柚子鱒の特徴

- ・柚子の抗酸化効果で鮮度が長く保たれる(図1)
- ・食べたときに柚子の香りが漂う(図2および図3)

