

伊勢湾産アサクサノリの特産化に向けた研究

山田大貴・清水康弘・羽生和弘

目的

三重県の黒ノリ養殖業は、高齢化や生産者価格の低迷、経営コストの高騰などにより衰退の一途をたどっている。そのため、黒ノリ養殖業の再建に向けて生産者の経営基盤の改善や収益性の向上を図り、経営の安定化に資する取組を行う必要がある。その方策のひとつとして他県製品との差別化を図り、競争力のある三重県産ノリ製品を生産できる新しい養殖生産体制の構築が挙げられる。

本事業では、全国でもごく一部の地域でわずかにしか養殖されていないアサクサノリ (*Pyropia tenera*) に注目し、付加価値のある製品を作出する技術開発を行う。

方法

1 アサクサノリ養殖試験

これまでに作出したアサクサノリ養殖株のフリー糸状体を大量培養し、ホタテ殻 10,000 枚に移植させた。ホタテ殻糸状体の維持管理は、伊曾島漁協種苗センターで行った。また、養殖試験網への採苗は、伊曾島漁協所有の陸上採苗施設において実施した。試験養殖は、桑名・松阪地区において実施した。

2 アサクサノリ品質調査と共販出荷

生産されたアサクサノリ板ノリ製品について、三重大学と共同開発したリアルタイム PCR 法 (柿沼ら, 2015) を用いて板ノリへのスサビノリの混入率について調べた。アサクサノリ板ノリ製品の遺伝子検査および食味検査を行い、一定の基準を満たした製品のみ「伊勢あさくさ海苔®」として共販出荷された。

結果および考察

1 アサクサノリ養殖試験

養殖試験には、桑名地区 (21 名) ・松阪地区 (1 名) の生産者が参加した。養殖試験網数は、2 地区合計で 750 枚 (昨漁期 934 枚) であった。養殖試験網の張り込みは、11 月 16 日から順次開始され、1 月 11 日以降に摘採が行われた (図 1)。

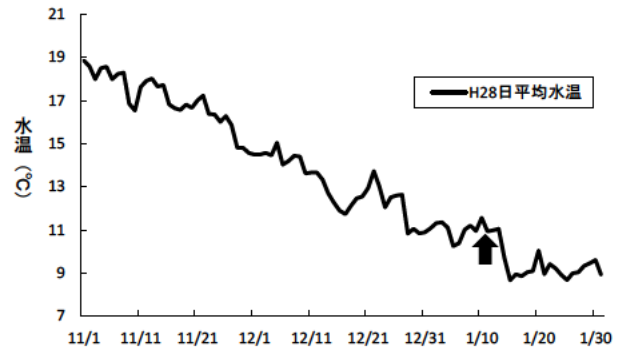


図 1 桑名地区のアサクサノリ漁場の水温 (国交省水文水質データベースより) ↑は摘採開始日

2 アサクサノリ品質調査と共販結果

生産された製品の遺伝子検査と食味検査の結果、養殖試験を行った 22 生産者のうちアサクサノリ製品を出荷できたのは 19 生産者であった。生産された製品を柿沼ら (2015) によって PCR 検査が行われた結果、20 生産者の製品でアサクサノリの含有率が高いことが確認された。

アサクサノリ板ノリ製品は第 4 回共販 (1 月 28 日) に 18 生産者が出品し第 5 回共販 (2 月 10 日) に 1 生産者が出品した。2 回の共販に出荷された板ノリの合計は約 28 万枚であった (昨年度漁期約 4 万枚)。最高落札価格は 170 円/枚で、昨年度の 120 円/枚に比べて 50 円高くなったが、平均価格は 55.8 円/枚と昨年度の 98.7 円/枚より低かった。今漁期の生産枚数および最高単価については、これまでの漁期の中で最高であり、最高単価については、今年度の全国共販価格で最高値となった。

関連報文

柿沼誠・平壮雄・岩出将英. アサクサ板ノリの品質管理・評価技術の開発—PCR による板ノリ中のアサクサノリ含量の簡易定量—. 日本水産学会誌, 2015, 81(5), 817-825.