

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生産者数の減少が続いている。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

これまでに作出了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、桑名地区および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（18 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 654 枚（昨漁期 750 枚）であった。養殖試験網の張り込みは、11 月 17 日から順次開始され、1 月 6 日以降に摘採が行われた（図 1）。

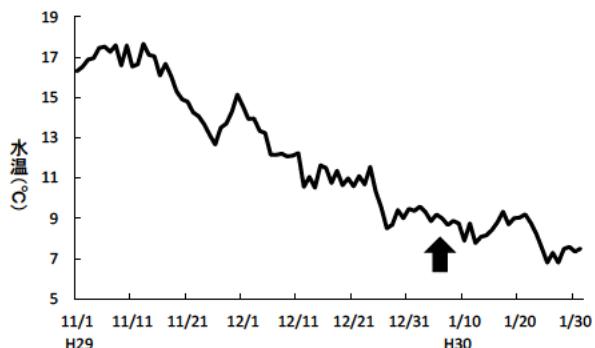


図 1. 桑名地区のアサクサノリ漁場の水温（国交省水文水質データーベースより）↑は摘採開始日

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 19 生産者のうちアサクサノリ板ノリ製品を出荷できたのは 15 生産者であった。生産された製品を先述の柿沼ら(2015)の方法によって PCR 検査が行われた結果、15 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 26 日）に 15 生産者が出品した。共販に出荷された板ノリの合計は約 34 万枚であった（昨漁期約 28 万枚）。最高落札価格は 165 円／枚で、昨漁期の 170 円／枚に比べて 5 円低く、平均価格についても 25.9 円／枚と昨漁期の 55.8 円／枚より 29.9 円低くなかった。今漁期の生産枚数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、昨漁期に次ぐ高値であり、昨漁期に続いて、全国共販価格で最高値となった。

関連報文

柿沼誠・平壯雄・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有量の簡易定量—. 日本水産学会誌, 2015, 81(5), 817-825.