

事業名：2 沿岸漁業研究事業  
 細事業名：(3) 沿岸漁業収益向上対策試験  
 課題名：b キジハタの魚価向上対策  
 期間：H31～R3 年度  
 予算額：1,504 千円 (単県)  
 担当：増殖技術室 (西村 美桜)  
 目的：

キジハタの単価向上対策を行い、沿岸漁業の収益向上とキジハタの栽培漁業の自立化を目指す。

## 成果の要約:

### 1 調査内容

#### (1) 脂肪含有量および旨み成分の分析

試料には、平成 29 年 5 月から令和元年 9 月に鳥取県沿岸で採集されたキジハタ 160 個体を用いた。各個体は、全長、体重の測定後に解剖し、皮と骨を除去した左体側の筋肉部位をフードプロセッサを用いてすり身にし、脂肪含有量を測定した。脂質定量法は、ジエチルエーテルを溶剤とするソックスレー抽出法を用いて行った。

#### (2) 「エア－抜き技術」の精度向上対策

市場ではエア－が抜き切らないままの状態の水揚げされるキジハタがしばしば確認される(図 1)。キジハタは、活魚としてのニーズが高く、活魚は鮮魚に比べ高い価格で取引されることから、活魚の生残率を高めることで魚価の低下を防ぐことができる。そこで、「エア－抜き技術」の精度向上対策に取り組んだ。

### 2 結果の概要

#### (1) 脂肪含有量調査

全長範囲 20.5cm～50.0cm の個体 (計 160 個体) を測定した結果、脂肪含有量の範囲は、0.04～7.5%であった。全長との関係を見ると、大型になるほど脂肪含有量の高い個体が多くなる傾向がみられた (図 2)。しかし、全長 50.0cm の最大個体は 1.2%と低い数値だった。

また、月別に脂肪含有量を比較したところ、旬といわれる夏 (6～8 月) に比較的高い数値を示した (図 3)。最高値は 7 月に採取された全長 43.3cm の個体で、7.5%だった。8 月以降は、冬に向かうにつれ脂肪含有量が低下した。今後も引き続き未解析のサンプルについて解析を行う。

#### (2) 「エア－抜き技術」の精度向上対策

要望のあった漁業協同組合や漁業者に向け、勉強会の開催や DVD の配布を行った。

### 成果の活用：

以下の会議で発表を行った。

- ・酒津ひらめ会総会
- ・赤碕一本釣り組合総会

関連資料・報告書：該当なし



図1 エア－抜きされずに水揚げされたキジハタ

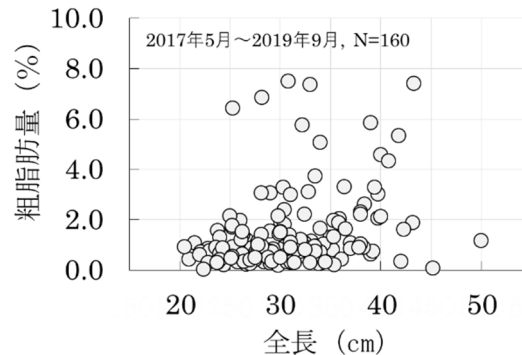


図2 粗脂肪含有量と全長の関係

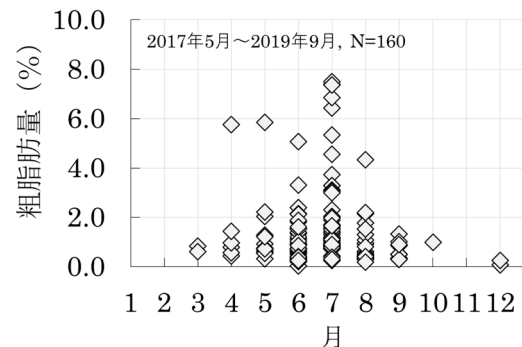


図3 月毎の粗脂肪含有量の変化