

# 養殖魚の付加価値向上に向けた取り組み

三重県産の海藻、柑橘、伊勢茶を入れた餌で育てた「伊勢まだい」

養殖魚の付加価値向上を図るため、養殖マダイに三重県特産の海藻類、柑橘類、伊勢茶等を添加した飼料を給餌して飼育し、飼育成績や身質を分析し、身質向上効果や鮮度保持効果等、その付加価値向上効果を把握します。

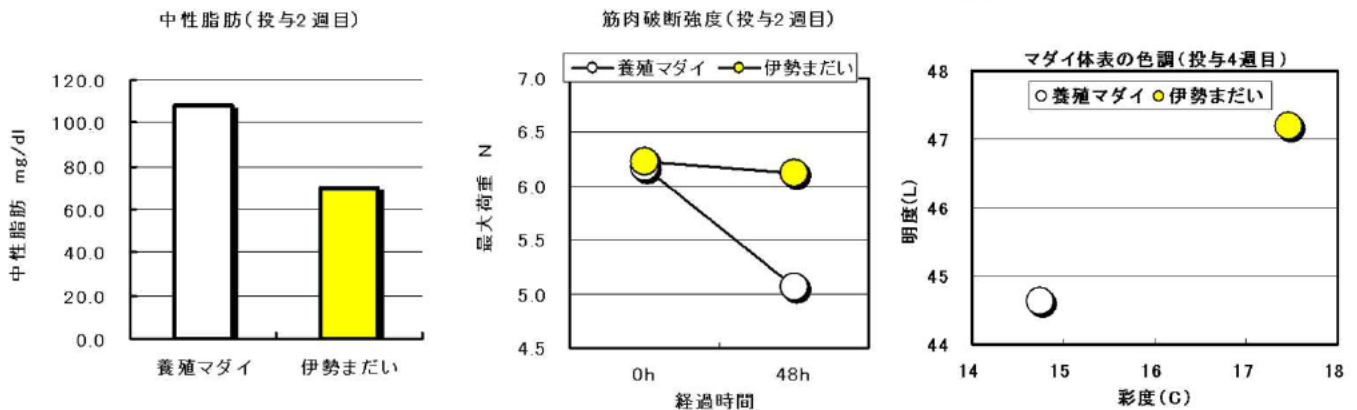
## マダイの飼育試験

海藻のヒジキ1:伊勢茶葉1:柑橘0.1の割合でブレンドした粉末を飼料に2%添加し、4週間飼育しました。

- 【測定項目】①飼育成績  
②脂質含量、血液検査  
③体表、筋肉の色調、歯応え  
④K値(鮮度の指標)  
⑤香気成分など

## 身質向上効果や鮮度保持効果を確認！

- ・中性脂肪、内臓脂肪が少なくなりました。
- ・歯応えや体表の色彩が良くなりました。
- ・鮮度保持効果が確認されました。
- ・香気成分が筋肉に移行し魚臭さが消えました。



## 「伊勢まだい」が誕生しました！

- ・「伊勢まだい」の商標登録を行いました。



【課題】 養殖業者が生産した「伊勢まだい」の肉質を分析し、肉質の改善向上と業者間での品質の統一を図る必要があります。



三重県水産研究所 尾鷲水産研究室

Mie Prefecture Fisheries Research Institute Owase Branch

〒519-3602 尾鷲市天満浦字古里215-2

TEL (0597)22-1438

FAX(0597)22-1439