

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、養殖マダイにポリフェノール類を多く含む三重県特産の海藻類、柑橘類、伊勢茶を添加した飼料を与えて飼育し、飼育成績や身質を分析しました。

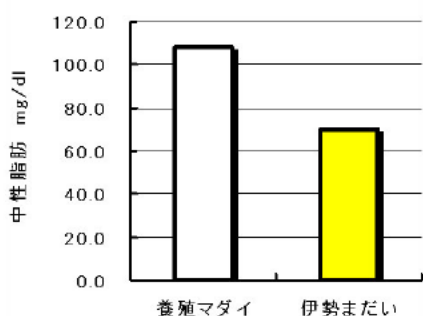


身質向上効果や鮮度保持効果を確認！

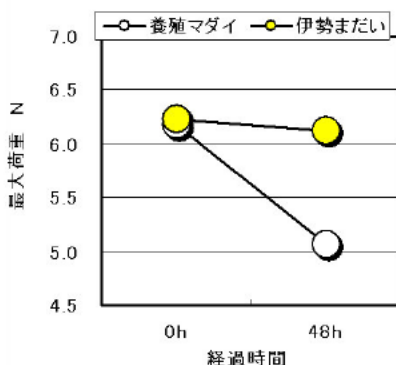
- ・中性脂肪、内臓脂肪が少なくなりました。
- ・歯応えや体表の色彩が良くなりました。
- ・鮮度保持効果が確認されました。
- ・香り成分が筋肉に移行し魚臭さが消えました。



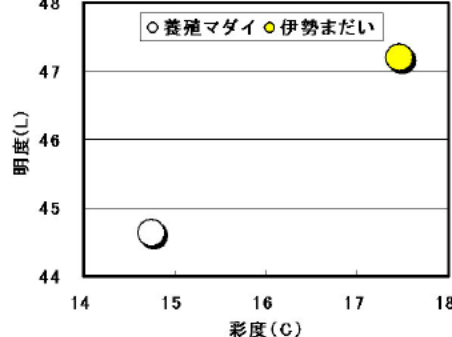
中性脂肪(投与2週目)



筋肉破断強度(投与2週目)



マダイ体表の色調(投与4週目)



「伊勢まだい」好評出荷中！

- ・上記の飼料を出荷直前の約1か月間に14回以上与えたマダイを「伊勢まだい」とし、商標登録が行われました。
- ・三重県海水養魚協議会を中心としたマダイ養殖業者による「伊勢まだい」の継続的な生産体制が構築されています。
- ・「伊勢まだい」の飼育においては、養殖エコラベル(AEL)の認証を受け、環境にやさしい養殖が行われています。



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