

国産ヒジキの産地化を実現する養殖技術の開発

[研 究 課 名] 水産研究課（環境増養殖担当）

[共同研究機関] 志和岐漁協，西由岐漁協，東由岐漁協，木岐漁協，徳島大学，美波町

[研 究 期 間] 平成24年度～26年度

■ 研究の背景・目的

- 国産ヒジキは品薄で、高値で取引されていますが、天然ヒジキの産地である海部郡では、ヒジキの不漁や漁業者の高齢化により、ヒジキ産業が衰退しつつあります。
- そこで、安定生産と機械化が可能なヒジキ養殖に着目し、海部郡沿岸で定着させるため、ヒジキの採苗から加工までの一貫生産体制の構築を検討しました。

■ 研究の成果

- 美波町由岐地先に適した養殖施設が完成しました(図1)。収穫したヒジキを洗浄、脱水、乾燥する一連の作業方法が確立しました。
- 2年連続で1トン以上の養殖ヒジキを収穫することができました。また、アイゴなどによる食害はありませんでした(図2)。
- 美波町由岐産乾燥ヒジキとして、260kgの製品ができました(図3)。
- 養殖ヒジキは、天然ヒジキに比べて藻体長が長く、藻体長あたり重量も大きく(図4)、気泡・葉の数は3～4倍、重さは3～5倍に生長しました(表1)。

■ 期待される効果、今後の展開

- 漁業収入の増加が見込まれます。
- 海部郡内においてヒジキ養殖の先進事例ができたことにより、美波町以外の地域でもヒジキ養殖の普及が期待できます。
- 養殖という新しい漁業の創出に対する意識づけができたので、ヒジキ以外の養殖に取り組む漁業者が出てくる可能性があります。

国産ヒジキの産地化を実現する養殖技術の開発

由岐においてヒジキ養殖技術を確立

研究の背景・目的

- ・天然ヒジキの産地である海部郡でのヒジキ生産量が減少している。
- ・国産ヒジキは品薄で、高値で取引されている。
- ・養殖ヒジキの採苗から加工までの一貫生産体制の構築を検討する。

研究成果の内容

- ・美波町由岐地先に適した養殖施設が完成した(図1)。
- ・2年連続で1トン以上の養殖ヒジキを収穫することができた(図2)。
- ・美波町由岐産養殖ヒジキとして、260kgの製品に加工した(図3)。



図1 養殖施設



図2 養殖ヒジキ収穫作業



図3 製品出荷時の新聞記事
(平成25年12月14日徳島新聞)

導入メリット

- ・養殖ヒジキは天然ヒジキに比べ藻体長が長く、藻体長あたり重量が大きい。
- ・気泡・葉の数は天然の3～4倍、重さは3～5倍。

表1 天然ヒジキ・養殖ヒジキの主軸の太さ及び重量、気泡・葉の数及び重量の比較

	主軸太さ(mm)	主軸重量(g)	気泡・葉数	気泡・葉重量(g)
ウメトラ	2.9	0.81	59.8	3.48
カメバエ	2.8	0.79	84.8	5.44
折野	2.4	0.75	66.6	4.66
養殖	2.9	1.03	264.4	16.4

注:ウメトラ、カメバエは美波町地先、折野は鳴門市地先の名前で、それぞれ天然ヒジキをさす。

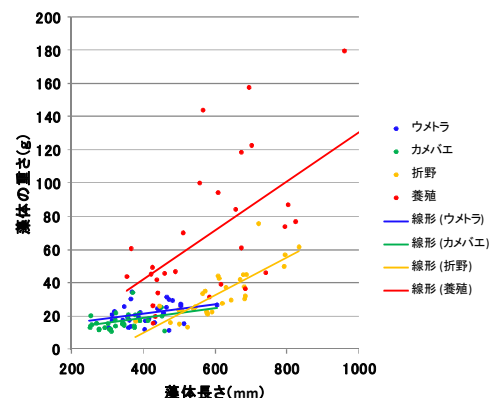


図4 天然ヒジキ・養殖ヒジキの藻体の長さと重さの比較

生産者の皆様へ

- ・海域によって養殖施設の工夫が必要となります。
- ・生長した養殖ヒジキに魚の餌となる多数の生物が付着していました。藻場機能としても有用であると考えられます。

問合せ先 水産研究課 環境増養殖担当
電話 088-688-0555