

国産ヒジキ産地化を実現するヒジキ養殖技術の開発 市場に広がる「とくしまブランド」を育成する技術開発事業

牧野賢治・平野 匠

海部郡は天然ヒジキ産地であるが、生産量が漸減している。国産ヒジキが品薄であるなか、ヒジキの養殖生産が可能になれば、高齢化が著しい海部郡の安定した漁業収入源として期待できる。そこで、この地域にヒジキ養殖を定着させるため、高品質なヒジキの生産技術を開発する。

方法

販路先へ養殖ヒジキの品質を評価してもらうために、商業ベースでの養殖試験を実施し、生産量の増産を目的とした。

平成25年12月21日から養殖を開始した。種苗は、鳴門市北灘町粟田地先の天然ヒジキ51,000本、美波町木岐地先の天然ヒジキ9000本、採苗・育苗試験で得られた種苗3000本を使用した（平成25年度事業報告書参照）。養殖方法はヒジキ藻体を地元漁業者などの手により、PP製ロープ（径12mm）に約5cm間隔で5本ずつ挟み込んだ。その後速やかに美波町沖合に設置した養殖いかだ（50×60m）に浮き流した。養殖開始から95日後の平成26年3月26日から収穫を開始した。

収穫時には、鎌でヒジキを刈り取り、カゴい入れて港に持ち帰った。その場で水道水によりヒジキを洗浄し、ある程度水切りをした後、ビニールシートの上に洗浄したヒジキを置き天日乾燥した。養殖ロープ1mあたりの生産重量（付着器部分を除く）を計量し、生産物の品質を評価するため、乾燥作業時に商品にできる藻体と廃棄する藻体を選別し、それぞれの重量から廃棄率を求めた。

結果と考察

4月15日まで収穫をおこない、計約1461kg、養殖ロープ1mあたり平均3.7kgのヒジキを収穫した（図1）。3月15日の時化でイカリ綱が切れ、養殖施設の一部のロープがもつれた状態になり収穫量に影響が出たものと考えられる。天日干し後の乾燥重量は190kgであり、昨年のように収穫物の洗いが浅く、乾きもよくなかったため、カビが生えてしまったということがなく、廃棄する乾燥ヒジキはほとんどなかった。

ヒジキの生長について種苗別に比較すると、長さの平均は、鳴門市北灘町粟田地先105cm、美波町木岐地先25～50cm、試験種苗は、生長が悪く、途中で試験を中止した。

養殖期間中の水温は、養殖開始時は11～15℃で推移したが、2月中旬から水温は上昇して11℃から16℃になった。黒潮の影響によるものと思われる。その後、水温は3月中旬まで14～17℃で推移した（図2）。

時化の影響で一部の養殖施設が破損したのにも関わらず、1トン以上のヒジキを収穫することができた。収穫後の乾燥作業については、廃棄する藻体がなく昨年と比較して著しい向上が見られた。地域に根付いた海藻養殖業の創出が期待できる結果となった。



図1. 養殖ヒジキ収穫作業

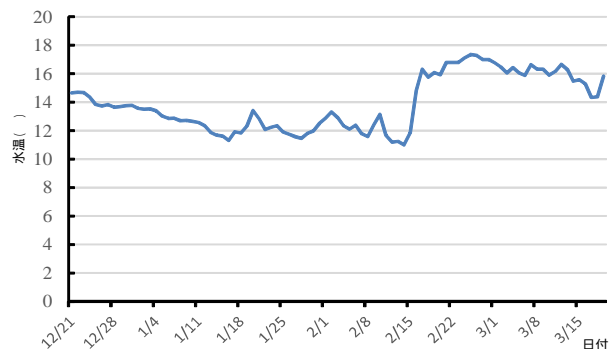


図2. 養殖期間中の水温の推移