

刺身用大型ニジマスの作出

刺身用として美味しく食べられる大型ニジマスを作成し、生産普及のため冬季と夏季に各1万粒の卵を供給する体制を整えました。これにより新たなニジマスの需要が期待できます。

要約

研究成果の概要

1. 背景・目的

青森県のニジマスは大正2年（1913年）にアメリカから導入され、山間部の重要な食材として、100年にわたり養殖されてきました。近年、刺身として美味しく食べられる大型魚の需要が高まったことから、従来の養殖施設でも生産できる養殖システムの作出に取り組んでいます。

2. 内容

- バイテックにより、安全で安心な「クローンニジマス全雌三倍体魚」を作成しました。
- 品質のバラツキが少なく、全ての個体が3kg以上に成長する特徴があります。
- 養殖場の要望に応え、冬季卵のほかに、卵～餌付けまでの管理作業を楽にするため、夏季卵を供給する体制を整えました。
- 青森県養鱒協会に情報を提供しました。

3. 活用等

うま味にあふれた肉質を持つ大型ニジマスを生産し、食感に優れた刺身を冷凍しないで提供することが可能になります。



写真1 刺身用大型ニジマス
(体重3kg)



写真2 大型ニジマスの刺身

関連情報

- 10代から30代の人たちには、すしネタとして「サーモン」が最も人気があるとの調査結果があります。
- 回転寿司等で提供されている「サーモン」は冷凍輸入が大部分ですが、一部では国産の「淡水養殖ニジマス」も使われ、差別化されています。
- 需要開拓とブランド化に向け、養殖業者、ホテル、飲食店等と協力し、生産供給体制や取組について検討を進めています。

内水面研究所 生産管理部

Tel. 0176-23-2405

E-mail sui_naisui@aomori-itc.or.jp

Aomori Prefectural Industrial Technology Research Center
地方独立行政法人 青森県産業技術センター

