

要約

青森県のブランドサーモンとして、淡水育成のみで平均体重6kgまで成長し、周年出荷が可能な新サーモンを開発しました。

研究成果の概要

1 背景・目的

サーモンは、若い年代を中心に人気が高く、寿司ネタとしても多くの人々に親しまれています。

青森県では、大正時代からニジマスの養殖が行われており、その強みを生かし、青森県のブランドサーモンの候補魚となる刺身用大型ニジマス系統を開発しました。



「青い森紅サーモン」

2 内容

- 平成7年に当所が開発した海水耐性系ドナルドソンニジマスと大正2年に北米から導入した青森系ニジマスを掛け合わせました。
- 青森系ニジマスより成長が早く、3年の淡水飼育で出荷サイズの2～3kgになります。
- 成熟しないので高品質で周年出荷が可能です。
- リンゴとニンニク入りの飼料を与えることで、さらに美味しくなることを確認しました。



「青い森紅サーモン」の刺身

3 活用等

- 令和2年度の本格販売に向けて、飲食店経営者と販売体制の構築に取り組んでいます。
- 4年以上の飼育で4～6kgのものを生産可能です。

関連情報

- 日本国内で刺身などに用いられているサーモンの大部分は、海外で養殖されたニジマスとアトランティックサーモンです。
- 日本で淡水養殖されたサーモンは、アニサキス等の寄生虫の心配がなく、安心して生食できることが確認されています。

内水面研究所 養殖技術部

Tel. 0176-23-2405

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



青森産技

あもりの未来
技術でサポート