

「金あじ」の生産に向けたマアジ養殖試験

舞鶴湾や栗田湾等の内湾で主に春頃に漁獲されるマアジのうち、体色が黄色みを帯び、脂がのって太ったマアジは「金あじ」と呼ばれ、他のマアジに比べ高値で取引されています。このように高品質なマアジを安定的かつ大量に生産し、漁業者の所得向上及び地域振興を図るため、当センターの海面養殖施設で養殖試験を実施しています。

令和2年10月1日及び5日に、地元漁業者の協力を得て、小型定置網で漁獲された体長8cm程のマアジ約3,000尾を小型の生簀網に収容して曳航し、当所の養殖生簀に収容しました。

皮膚が弱く傷付きやすいマアジは、運搬時に付いた傷が原因で大量死する事例が多く、今回も約1/3が死亡してしまいました。また、生餌よりも安価で栄養価も高い配合飼料への切り替えに約2週間かかる等、養殖の実用化に向けて様々なハードルがあることが分かりました。

今後、「金あじ」の定義づけと生産技術のマニュアル化を目指し、漁協とも連携して京都府産マアジに付加価値を付けていきたいと考えています。



小型定置網で漁獲され
養殖生簀まで曳航中のマアジ



水中ドローンによる餌付け状況の確認