

水産試験場水産研究部・生産振興課

#### 成果のポイント

- オレイン酸が豊富でおいしいプレミアムヤシオマスが誕生！
- プレミアムヤシオマスは市場の引き合いも強く、高価格で販売！

### 1 背景・ねらい

販売量減少、価格低迷、生産コスト上昇により養殖業の収益性が低下して久しい。販売拡大や価格改善のためには、実需者が求めている「他とは異なる特長のある地場産養殖魚」を生産することが必要である。そこで、本県特産魚のヤシオマスを対象として、これまでにない「おいしさ」を持つ養殖魚をつくり出すことに取り組んだ。

### 2 成果の概要

#### (1) オレイン酸高含有ヤシオマスの開発

- ・ 食品成分である脂肪酸の一つ、オレイン酸はおいしさに関わりが深い成分として知られている。和牛ではオレイン酸の含有量が高いほど香りがよく、脂の口溶けがよくなることから、オレイン酸を高含有したブランド和牛が開発されている。
- ・ ヤシオマスのオレイン酸高含有化を目指し、飼料の改良を行ったところ、輸入サーモンなど流通しているサケマス類に比べオレイン酸含有量を著しく高めることができた（図1、2）。魚類では、世界で初めて高オレイン酸含有化に成功した。
- ・ 筋肉脂質中のオレイン酸含有量が280mg/脂質1gを超過すると、誰もがわかるほど明らかに食味が向上することを確認した。
- ・ 生産コストの抑制にも配慮した上で、特製飼料の最適配合割合および最適給餌期間を明らかにし、安定的、効率的に生産できるよう品質管理マニュアルを作成した。

#### (2) プレミアムヤシオマスの生産・普及

- ・ 平成24年度に民間養殖生産者の池で実証試験を行い、オレイン酸高含有ヤシオマスを安定的に生産できることを確認し、当技術を普及した。また、市場の引き合いも強く、出荷量も年々増加しており、県内はもとより東京や県外のホテル・レストランへも出荷されるようになった。さらに従来のヤシオマスの販売価格よりも500-600円/kg、販売価格の向上に成功した。
- ・ オレイン酸高含有ヤシオマス振興のため、生産者からなる協議会が設立され、平成26年9月にこのヤシオマスを「プレミアムヤシオマス」と命名した。プレミアムヤシオマスとして出荷するための7項目の品質基準を決め、品質向上に取り組まれている（表1）。
- ・ 公募によりロゴマークが決定し、認証シールを商品に貼付し、販売されている（図3）。現在（平成27年度）、4件の生産者が生産販売を行っており、そのほかにも生産準備を始めた養殖生産者が出てきている。

### 3 成果の具体的データ



図1 プレミアムヤシオマス

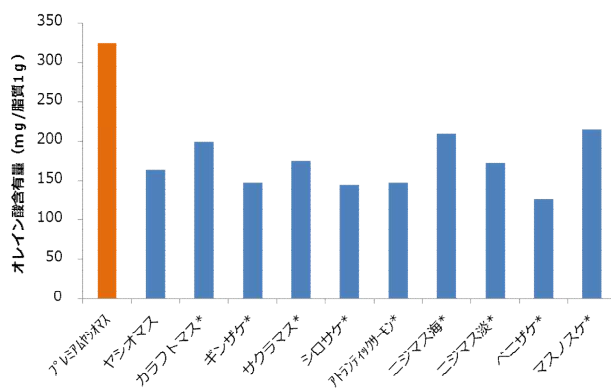


図2 プレミアムヤシオマスとその他のサケマス類のオレイン酸含有量  
\*五訂増補日本食品標準成分表より

表1 プレミアムヤシオマス品質基準

No.	区分	内容
1	オレイン酸含有量	抽出脂肪1g中280mg以上
2	肉色	サーモンカラーチャート 2.8以上
3	におい	着臭がないこと
4	サイズ	出荷時1.5kg以上
5	出荷方法	即殺及び脱血し、5℃以下で出荷（活魚を除く）
6	防疫対策	品質管理マニュアルを遵守
7	記録	品質管理マニュアルを遵守



図3 プレミアムヤシオマス認証シール