

伊予の媛貴海「スマ」の養殖技術開発

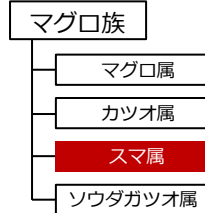
水産研究センター

平成25年度から新しい養殖対象魚「スマ」の養殖技術開発に取り組み、スマ養殖の産業化を目指しています。平成27年度に初めて養殖業者向けに4,400尾の種苗を配布したのを皮切りに、毎年配布を継続しており、最大11,700尾の種苗配布に成功しました。

1 スマとは



南日本から太平洋の熱帯・亜熱帯域に広く分布する小型マグロ類。成魚でも全長1m、体重10kg程度。県内では少量の漁獲があり、おぼそ・やいとなどと呼ばれています。



マグロのトロのような味で大変おいしく、刺身やにぎり寿司に最適です。また、高品質の基準を満たしたスマは、「伊予の媛貴海」のブランド名で出荷されます。(2.5kg以上、脂質含有量25%以上等)

2 水槽での産卵に成功



23℃に加温した水槽でスマの親を飼育し、ホルモンを注射することで、任意の日に安定して10万粒以上の卵を産卵させることに成功しました。

100ℓ水槽で26尾を飼育

正常な卵は浮上

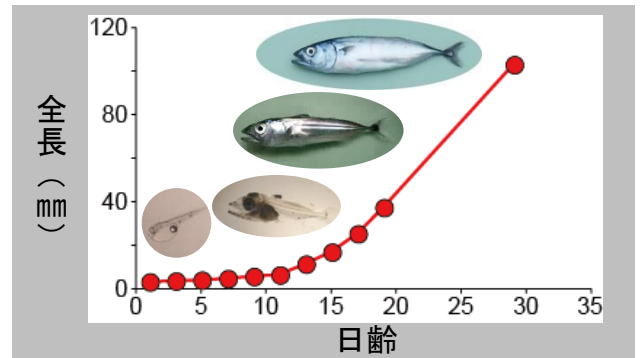


卵
直径1mm
約24時間後にふ化



3 稚魚の育成に成功

24時間後に動物プランクトン、7日後からマダイ・イサキのふ化仔魚、17日後からイカナゴのミンチを与え飼育しました。



配布前に全長10cmまで飼育し、大型化する事で、配布後の生残率が大幅に改善しました。

4 養殖実証試験を実施中



10cmに育成した種苗を愛南町の養殖場へ運び、養殖実証試験を開始しています。エサの量や生残率を記録するとともに定期的に成長のデータを取りながら飼育しています。



試験開始時には全長10cm 体重10gでしたが、6か月後には全長47cm 体重2kgに成長しました。28年度から百貨店等での試験販売を実施しており好評を得ています。さらに出荷尾数を増やすため試験を継続中です。