

静岡県試験研究10大トピックス（水産技術研究所）

<b>タイトル</b>	地域特産の海藻“サガラメ”を養殖で復活	<b>研究期間</b>	平成19-22年
<b>研究所所属</b>	水産技術研究所 深層水科・開発加工科	<b>補職名</b>	上席研究員 主任研究員
		<b>研究者名</b>	野田浩之 二村 和視
		<b>問合せ先</b>	054-620-8911
<b>研究概要</b>	<p>【背景・ねらい】</p> <p>サガラメは旧相良町から旧御前崎町の沿岸域に生息し、「相良芽」とも表記される本県にゆかりの深い海藻である。地元では煮物や味噌汁の具材として親しまれてきたが、昭和の終わりから磯焼け現象（海の砂漠化）によって減少し、近年は漁獲の無い状態が続いている。</p> <p>そこで、サガラメの復活を目的に、新しい養殖技術の開発を行った。また漁業協同組合と共同で、新商品の開発を行った。</p>		
	<p>【成果の内容・特徴】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>藻食性魚類による食害の無い12-3月に海面で養殖し、食用となる葉長20cm程度のサガラメを生産する技術を確認した（写真1）。また、生産したサガラメの食味アンケートを行ったところ、高い評価を得た。</li> <li>栄養塩（窒素・リン）が豊富な駿河湾深層水を使用した、陸上養殖技術を開発した。水槽底部からの強い暴気によってサガラメを常時浮遊状態で培養することで、高密度でサガラメの養殖を行うことが可能となった（写真2 図1）。</li> <li>駿河湾深層水で養殖したサガラメを使用した新商品について試食会を行ったところ、天日乾燥品（写真3）は、とろみがあり、天然ものよりやわらかく調理しやすいこと、そのままでもおつまみ感覚で食べられること等が評価された。また、サガラメ茶漬の素については、特に「塩味」と「とろとろ感」で高い評価が得られた（写真4 図2）。</li> </ol>		
	<p>【成果の活用・留意点】</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>海面養殖・陸上養殖ともに、養殖の実用化に向け、漁業協同組合と共同で、さらに研究を進めている。</li> <li>地域特産種の復活とサガラメの特長を活かした加工品の開発により、地域の活性化や新規産業の創造が期待される。</li> </ol>		
	（この欄は空欄です）		



写真1 海面で養殖したサガラメ（左）とその乾燥品（右）



写真2 サガラメ陸上養殖水槽

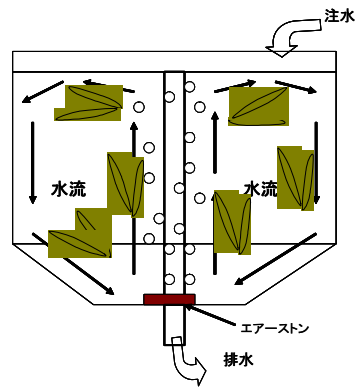


図1 サガラメ陸上養殖水槽模式図



写真3 深層水養殖サガラメの天日乾燥品の天日乾燥品



写真4 サガラメ茶漬けの素

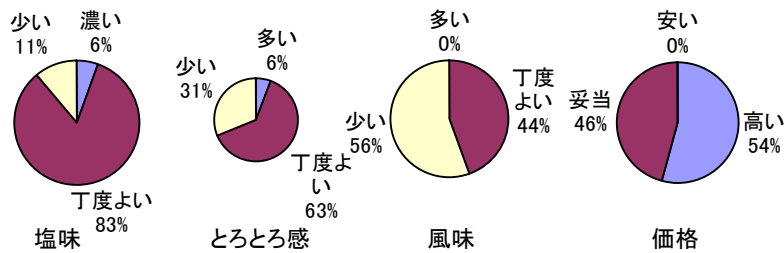


図2 サガラメ茶漬けの素・アンケート結果