

令和8年度新潟県水産海洋研究所調査研究発表会

令和8年7月28日(火) 13:30~16:30

新潟市万代市民会館 多目的ホール

次 第

1 開 会

2 挨 拶

3 調査研究発表

(1)「クロモ養殖技術開発試験について」

【増殖環境課：松本 一輝】

クロモは、佐渡では「根モズク」、糸魚川では「ズベ」と呼ばれ、ぬめりと独特の歯ごたえが特徴の海藻です。本県では古くから食用とされており、高級食材として人気があることから、漁業者にとっても重要な水産資源です。一方で、天然クロモの収穫量は年変動が大きく、漁業者からは安定して生産できる養殖技術の開発が求められています。本発表では、クロモの種苗生産方法の検討と海面養殖試験の結果について紹介します。

(2)「新潟県産エソのおいしさを引き出す焼き干し加工技術について」

【利用加工課：海老名 秀】

エソ類は本県の底びき網漁業等で入網していますが、あまり食材利用されていませんでした。そのため当研究所では、県産エソの付加価値向上を目的にこれまで焼き干しの製造技術開発を行い、その特性について紹介してきたところです。ここでは、さらなるおいしさの向上を目指して取り組んだ研究内容を紹介します。

(3)「養殖マガキの深層水低温管理による周年出荷技術について」

【佐渡水産技術センター：夏川 高輔】

佐渡の観光は夏季にピークを迎えますが、水産物の水揚げが最も減少する時期であり、観光食材として十分に供給できないという課題があります。特産の養殖マガキについても、高水温期には産卵により食味が低下することから、出荷が行われていません。そこで、低温な特性を持つ海洋深層水を利用し、陸上の施設内でマガキを管理することで産卵を抑制し、季節を問わず出荷を可能とする技術を開発しました。これまでに開催された試食会の反応も交えて報告します。

4 話題提供

(1)「漁海況情報について」 【漁業課、海洋課】

- ・ 本県海域の水温変化について
- ・ ヒラメ、マダイ、マダラ、ブリ、サワラ、スルメイカなど県内主要水産物の水揚げ状況と今後の見込み
- ・ 大型クラゲ情報

5 閉 会