

カボス入りの餌で養殖ブリがより美味に！ ～新たなブランド確立に向けて～

【研究のポイント】

ブリは刺身にすると、カンパチやヒラマサよりも血合肉と呼ばれる赤身の部分に変色（褐変）しやすく、鮮度が同じでも見た目で消費者から敬遠されがちであるという弱点があり、ブリの流通拡大のネックとなっています。

そこで、大分県の特産品であるカボスに抗酸化作用が期待されるポリフェノールやビタミン C が含まれることに注目し、果汁をパウダーにして餌に混ぜて給餌することで、血合肉の変色を遅らせることができるか試験を実施しました。

ブリを切身・刺身にすると..

カンパチ・ヒラマサより
血合肉が早く変色

ブリ

時間経過

ブリ

鮮度が同じで
商品価値低下

大分県産かぼすの「抗酸化機能」活用

かぼすの添加

投与

変色遅延

【研究の成果】

カボス果汁パウダーを餌に混ぜた場合、カボスの「抗酸化機能」により血合肉の鮮やかな色が持続し、最大で 40 時間程度変色を遅くすることができました。

このことにより、刺身商材としての評価が高まり、通常の養殖ブリより高値で取引されることが期待されます。

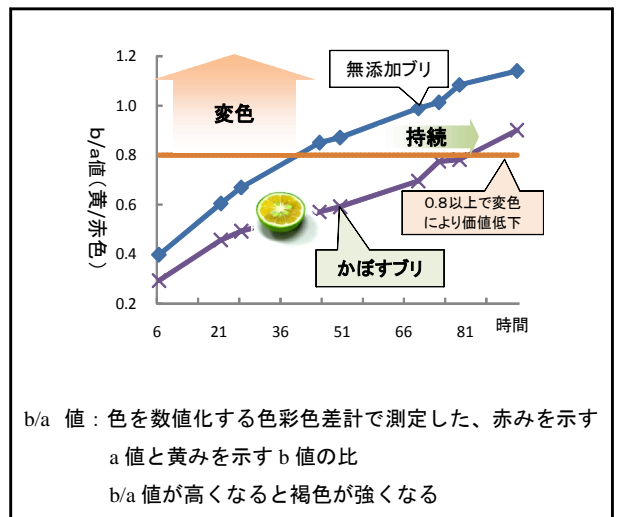
〔食味試験結果〕

また、食味試験をおこなったところ、歯ごたえがよくさっぱりしていて、風味が良いということで、カボス入りの餌を与えた方が美味しいという評価が得られました。

〔販売店〕

年末年始には大分県漁業協同組合の直営店等で、『かぼすブリ』として販売されます。

平成 22 年度 『かぼすブリ』生産量：90 トン



<p>【生産者の声】</p>	 <p>かどや水産 富高吉幸さん</p> <p>カボスを与えることで品質が良くなるので、大分の新しいブランドとして定着するよう期待しています。</p>
<p>【連絡先】</p>	<p>担当：水産研究部 養殖環境チーム TEL：0972-32-2155（問い合わせは養殖環境チーム 大屋へ） 住所：佐伯市上浦大字津井浦194-6</p>