

## 各水試発トピックス

## 養殖試験サーモンの食味アンケート結果について

近年、全国的にサーモン商材へのニーズが高まり、サケ科魚類の養殖生産量が急増しています。道内でも各地で海面いけすによる試験養殖や、閉鎖循環式養殖システムを導入した陸上養殖試験が開始されています。

サーモンを含めた魚類養殖事業では、生産魚をいかに高価格で販売するかが事業採算性向上の重要な要素の一つですが、これには生産された魚の品質を知ることが必要です。

サケ科魚類では、食味の他、赤色の度合いが価格形成要因です。そこで今回は、2022年に道内で試験養殖されたサクラマス肉の肉質把握を目的として食味アンケート調査を行いました。アンケートに提供するため、活け締め後のサクラマスから内臓と頭部を除去して氷詰めし、恵庭市にある有限会社西水産に移送して、フィレに加工しました。

アンケートの対象は、西水産のご協力により、同社と取引のある外食産業の関係者となりました。

また同時に、胆振地区水産技術普及指導所の皆様と当場の職員にも協力いただきました（総数）。

アンケートの記載事項は、みかんフィッシュ生産を精力的に実施中の愛知県海面サーモン肉質評価試験の手法を参照し、①フィレの赤色の度合い、②食感、③脂の乗り、そして④食味改善に向けた意見等としました。総数は31名でした。

アンケートの結果を図1に示しました。赤色の度合いは、良いが48%、普通が45%、悪いが6%と評価がばらつきました。また、食感および脂の乗りは、75%前後が良いと評価し、食味として高い評価を得ました。

外食産業の関係者からは、刺身やマリネ等に調理する商材として、ポテンシャルが高いという意見を多く頂きました。一方で、赤色のばらつき改善に関するリクエストや、餌らしき臭いを指摘する意見もあり、赤色の度合いの個体差をなくす給餌方法および餌の改良や、餌臭さの低減に向けた餌止め期間の見直しといった養殖工程の改善が必要であると推察できました。

今回のアンケートから、商材として養殖サクラマスのポテンシャルの高さや、さらなる品質向上への期待が明らかとなりました。道産養殖サーモンの品質向上に向け今後もチーム一丸となって養殖研究を進めて参ります。

（佐藤敦一 栽培水試栽培技術部）

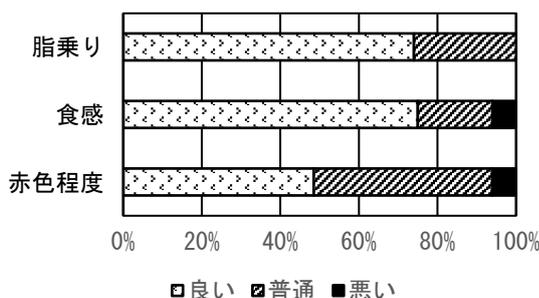


図1 養殖サクラマスの食味アンケート結果