

地域の特性を活かした革新的水産養殖 技術の開発に関する研究

宮崎大学発の技術・研究開発！！

研究リーダー 宮崎大学 農学部 酒井正博



冬季にヤマメを海水養殖する技術開発
海水養殖個体の効率化生産

② 食材としての評価・機能性探索

- ・体成分の比較(機能性成分の分析)
- ・脂質含量、ドコサヘキサエン酸(DHA)、アンセリンなどの含有量解析

① 生産システムの構築



4月～10月
(淡水養殖)

免疫系を利用した疫病診断



大学の研究開発技術に基づく
「宮崎大学発
の地域ブランド魚」

みやざきサクラマス
魚醤の開発→特許出願済
(特願2016-112025)



これまでの研究・開発成果

- 銀化ヤマメが海水に適応可能で、冬季に4か月間の海上養殖により巨大化する(⇒可食分の生産性の飛躍的増大)
- 魚肉は生食が可能、脂がのり、機能性脂質やアンセリン含量が増大
- 骨や頭部、内臓を利用し、魚醤としての製品化が可能
- 秋の成熟期までは淡水での養殖が可能
- 大粒の黄金色のイクラの生産性が飛躍的に増大

③ 加工残渣の利用 (廃棄物利用と製品化)

