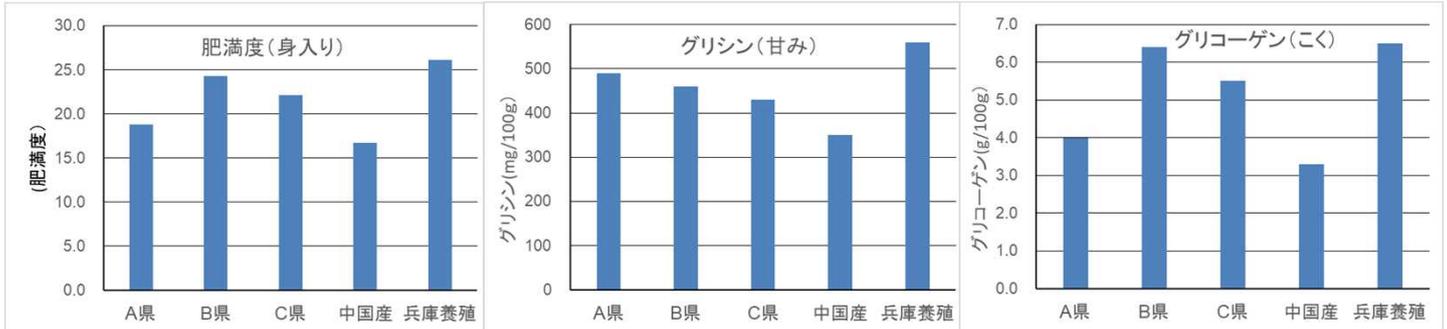


西播磨養殖アサリの品質評価と増産への取組

【背景・目的・成果】

西播磨の地先海面で2000年頃からアサリの養殖が始まり、質・量ともに備わったブランドとしてのアサリの品質評価が求められていました。また、通常のアサリ養殖は筏で行われるので、養殖可能な場所が波の穏やかな内湾に限られますが、養殖量が増えると筏が過密になり、餌不足になりました。そのため、波はあるものの餌があり、面積が確保しやすい外湾でも養殖できる手法が求められていました。

品質評価



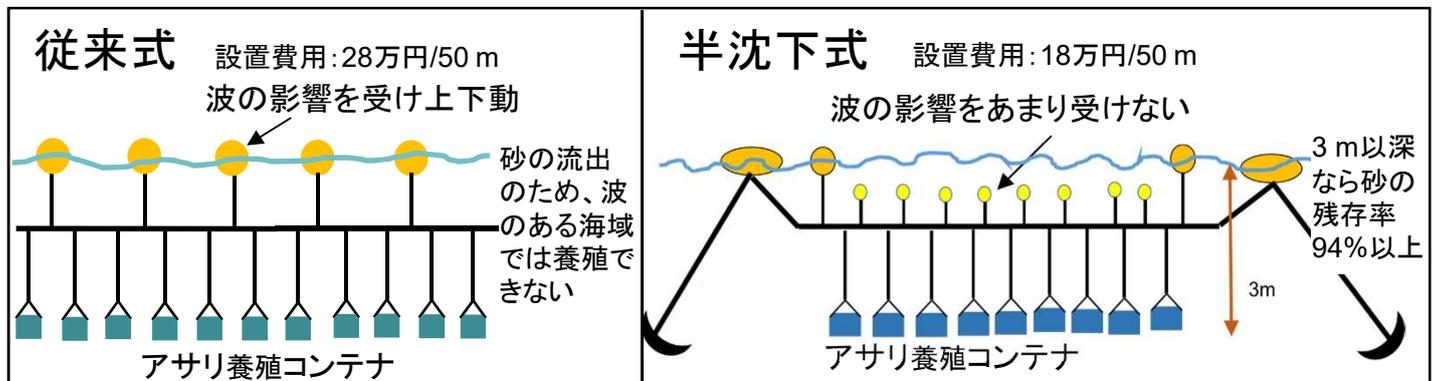
他県産の天然アサリと兵庫県産養殖アサリを比べたところ、身入りが良いことが分かりました。遊離アミノ酸を調べたところ、兵庫県産は総遊離アミノ酸が一番多く、なかでも甘み成分であるグリシンが特に多いことが明らかになりました。また、味にコクを与えるグリコーゲンも多いことが分かりました。

養殖技術の開発



課題 アサリの養殖は砂を敷き詰めたコンテナにアサリを収容して水中に垂下して行うため、波でコンテナが上下に揺さぶられると砂が流出するので、波のある海域では養殖できませんでした。

開発技術 下図のような半沈下式延縄施設では、水中のフロートにコンテナをつないでいるため波の影響をほとんど受けないことが、コンテナに取り付けた加速度計の解析で明らかになりました。これにより砂の消失を防ぎ、安定した養殖が行えるようになりました。



【技術の活用】

品質評価で良好な結果が得られたので、これをPR素材として活用します(HPへの掲載)。また、半沈下式延縄養殖施設は3漁業協同組合で50 mの延縄が60本程度設置されています。

