

スジアオノリの養殖予備試験

専門技術員 瀬底正武

1. 目的

漁業経営の安定を図るには、漁船漁業一辺倒から脱皮し、着業の組合せによる複合経営の確立である。これまで、モズク養殖を取り入れた着業の組合せにより漁業経営もある程度安定しつつあるがまだ十分とはいえない。したがって、今後もモズク養殖以外の新しい養殖種の開発が急がれる。そういったことに、鑑み昭和61年7月29日に高知県で開催された全国水産業専門技術員研修会で、岡山県からスジアオノリの養殖試験についての発表があり、その技術を導入し予備試験を実施したので概要について報告する。

2. 方法

(1) 採苗方法

遊走子をあらかじめ採取し、遊走子液を作りタンク内で散布して採苗する『散布採苗』と、タンクに直接スジアオノリの藻体と網を投入して採苗する『藻体採苗』の両者を併用して実施した。採苗期間は7日～14日間とした。

(2) 養殖方法

5尺のノリ網を使用し、採苗後は養殖方法確立のため、①接地した状態での網の展開（中間育成の必要性があるかどうかを見るためである。）と、②直接浮き流しにした状態での網の展開を試みた所、前者より後者が着生・生育とも良いことが確認された。したがって“スジアオノリの養殖”は、①ドブ漬法による採苗と、②浮き流しによる養殖方法で展開できることが分かった。

(3) 生育経過及び結果

ア. 採苗 昭和61年12月4日実施

イ. 沖出し 同年12月12日と19日の2回実施した。

放出した遊走子は、24時間で5～8 μ の球形となり、10日目で0.1～0.3mmに立ち上がる。20日目で0.5mm～1.0mm、30日目には60mm～80mm、2月10日の53日目には35cm～40cmまでに達した。したがって、沖出し後50～60日目で収穫可能であろう。（1枚当りの生産量は、40kg×2回、約80kg予想される。）

3. スジアオノリの利用状況

スジアオノリは、アオサ目・アオサ科・アオノリ属のスジアオノリで県外では、青ノリ類は、もっとも商品価値の高い品種であると同時に、表-1.2に示されるように、ミネラルやビタミン類が多く含まれていて、健康食品として注目されている種類で沖縄県での海藻養殖としては新品種である。利用方法は主に、焼ソバ、お好み焼、ふりかけ、菓子原料、ミソ汁、テンブラ等に利用されている。

表1. 海藻とほかの食品のミネラルの比較

品名	カルシウム mg%	鉄 mg%	ヨウ素 mg%
アオサ	950	5.7	—
アオノリ	840	32.0	—
アサクサノリ	580	12.0	6.1
コンブ	960	3.9	193-471
ワカメ	960	7.0	8-35
ヒジキ	1,400	55.0	40
マイワシ	200	1.7	—
ゴマ	1,200	9.6	—
卵	55	4.6	0.006
牛乳	100	0.1	0.006

(新崎 1983より)

表2. 海藻とほかの食品のビタミン類の比較

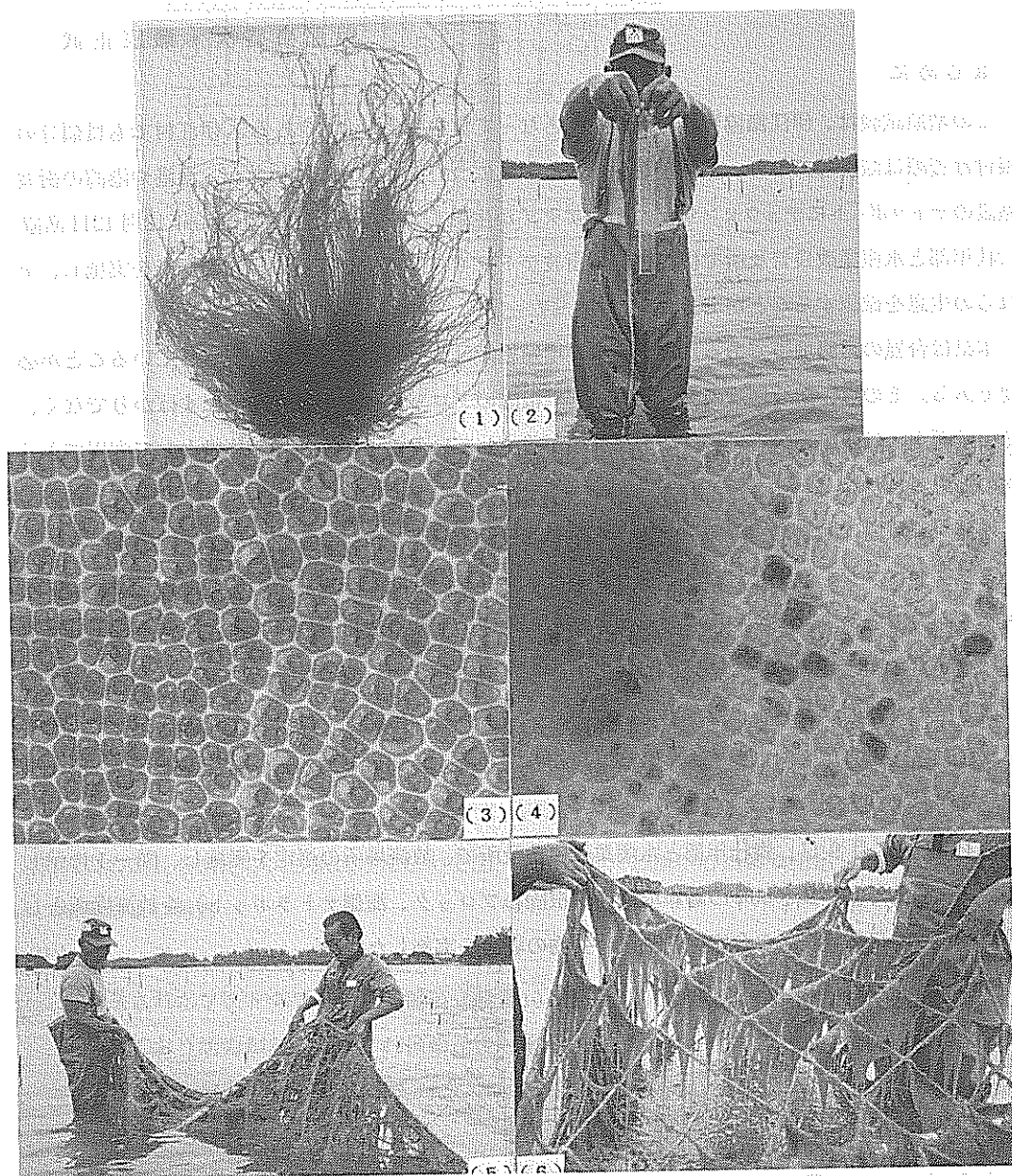
100g中	A (IU)	B ₁ (mg)	B ₁₂ (μg)	C (mg)
アオサ	—	0.090	6.28	27-41
アオノリ	14,500	0.150	9.75	10-257
アサクサノリ	22,250	0.165	29.80	10-831
コンブ	220	0.086	0.30	3-91
ヒジキ	225	0.028	0.57	0-92
卵	110	0.03	1.70	0
ホウレンソウ	1,700	0.13	0	65
人参	4,100	0.07	0	6

(新崎 1984より)

4. 参考文献

- ① 野上安正 (1986) スジアオノリの養殖試験
岡山県農林水産課専門技術員
- ② 大野正夫 (1984) 新しい海藻資源
高知大学海洋生物教育研究センター
- ③ 新崎輝子 (1983) 海藻と健康
食品加工技術

スジアオノリの養殖状況



写真の説明

- (1) 天然自生体（河口域一帯がわりと生育がよい）
- (2) スジアオノリ養殖試験に取り組んだ恩納漁協の吉山氏
- (3) スジアオノリの細胞組織（体細胞×200）
- (4) 性殖細胞（白くみえる部分は胞子がとび出たあと）
- (5) (6) 塩ビパイプを使用しての浮き流し養殖、沖出し後53日目。
藻体の大きさが35cm~40cmに達した。