

## ◆新技術定着試験

# 不稔性アナアオサの生産・加工試験

水産業改良普及センター 與那嶺盛次

### 1. 目的

北谷町漁協女性部では、天然アナアオサを使用して佃煮を作り販売している。そこで、不稔性アナアオサを生産して安定供給を行うことによって、アナアオサを使った他の加工品の開発を目指す。

### 2. 材料及び方法

不稔性アナアオサの母藻は、県水産海洋研究センターより提供して頂いた。生産水槽は屋外の0.5トン角型水槽2面で、3個のエアストーンで通気を行って藻体を常時攪拌した。母藻は、1cm角に包丁で切断して投入した。

施肥は尿素100g、過リン酸石灰15g、クレワット32.25gの混合肥料で、使用量は1日当たり6g/tであった。使用水量は1日当たり1回転であった。藻体量は、藻体をネットに入れよく絞ってから計量した。不稔性アナアオサの生産は、北谷町漁協職員の仲宗根氏、宮城氏、外間氏が担当し、加工品の試作は漁協女性部が行った。

### 3. 結果及び考察

不稔性アナアオサの生産結果を表1に示した。平成22年4月28日から水槽2面で生産を開始した。水槽1面のエアポンプが弱かった。14日目に収穫したところ、強通気の試験区が、43.4倍(40g→1,737g)、弱通気の試験区が、26.2倍(40g→1,049g)であった。この時期は、水温が上昇し藻体が若干固めなるため、生産期間は1週間前後が適当と思われる。

5月12日水槽1面で培養を開始し、1週間で収穫を行った。100gの母藻が573gの5.7倍になったが、水槽内に籠が入れられており悪戯さ

れた可能性があった。このアナアオサと前回生産した2週間目の冷凍アナアオサを持ち帰り、冷凍ヒトエグサの3種類を使用してかき揚げを作り試食した。生産期間1週間の冷凍アナアオサが、柔らかく香りもあり最も美味しかった。北谷町漁協女性部でもてんぷらやカマボコを作製し好評であった。

5月28日以降は、水槽1面で200gの母藻を使用して生産した。5月～8月まで、前述の方法で約1週間の生産を8回実施した。1トン当たりの平均生産量は、約3kgであった。平均増殖率は7.5倍であった。高水温の時期には、藻体が若干固くなった。

9月に、約1週間の生産を3回実施した。1トン当たりの平均生産量は、約2.5kgであった。平均増殖率は、6.3倍であった。水温の低下により増殖率が低下するとともに、藻体は柔らかくなった。また、9月～11月まで、平均19日間の生産を3回実施した。1トン当たりの平均生産量は、約5kgであった。平均増殖率は12.8倍であった。1月～2月まで、平均14日間の生産を2回実施した。1トン当たりの平均生産量は、約2.3kgであった。増殖率は5.8倍であった。

したがって、200gの母藻を使用した場合約1週間の生産で、単位生産量は約3kg、20日前後の生産で、単位生産量は約5kgであった。これは、以前実施した水産試験場での試験結果と同様であった。藻体は、水温の上昇期に固なり下降期に柔らかくなる傾向があった。増殖率は、低水温期に低くなる傾向があった。

北谷町漁協組合員の座喜味氏が豆腐業者にアオサ入り豆腐を作らせたが、評判が良くなかったとのことであった。平成23年1月14日の県交流大会懇親会に北谷町漁協女性部が提供

したアオサ入りドーナツは美味しかった。

なお、向陽食品(うるま市与那城)の久米清次氏に不稔性アナアオサ母藻を提供したところ、海ぶどう養殖施設で量産に成功し、海中道路の天ぷら屋に食材として販売するととも

に、アオサ佃煮を作り販売した。

#### 4. 今後の課題

生産水槽の大型化を図り、安定生産を行うとともに新たな加工品の開発が必要である。

表1 不稔性アナアオサの生産結果(0.5トン角型水槽)

開始年月日	終了年月日	日数	開始重量(g)	終了重量(g)	生産量(g/t)	増殖率(%)
H22. 4. 28	H22. 5. 12	14	40	1,737	3,474	43.4
H22. 4. 28	H22. 5. 12	14	40	1,049	2,098	26.2
H22. 5. 12	H22. 5. 19	7	100	573	1,146	5.7
H22. 5. 19	H22. 5. 26	7	100	1,044	2,088	10.4
H22. 5. 26	H22. 6. 3	8	200	1,181	2,362	5.9
H22. 6. 3	H22. 6. 10	7	200	1,532	3,064	7.7
H22. 6. 10	H22. 6. 17	7	200	1,914	3,828	9.6
H22. 7. 15	H22. 7. 22	7	200	1,454	2,908	7.3
H22. 7. 22	H22. 7. 30	8	200	1,597	3,194	8.0
H22. 7. 30	H22. 8. 5	6	200	1,206	2,412	6.0
H22. 8. 5	H22. 8. 12	7	200	1,489	2,978	7.4
H22. 8. 12	H22. 8. 20	8	200	1,537	3,074	7.7
H22. 8. 26	H22. 9. 1	6	200	1,166	2,332	5.8
H22. 9. 1	H22. 9. 17	17	200	3,414	6,828	17.1
H22. 9. 17	H22. 9. 24	7	200	1,496	2,992	7.5
H22. 9. 24	H22. 9. 30	6	200	1,144	2,288	5.7
H22. 9. 30	H22. 10. 13	13	200	1,870	3,740	9.4
H22. 10. 13	H22. 11. 8	26	200	1,939	3,478	9.7
H22. 11. 8	H22. 11. 26	18	200	2,991	5,982	15.0
H23. 1. 6	H23. 1. 20	14	200	1,172	2,344	5.9
H23. 1. 20	H23. 2. 3	14	200	1,126	2,252	5.6



①不稔性アナアオサ母藻の切断



②不稔性アナアオサ母藻の投入



③生産開始直後の不稔性アナアオサ



④収穫前の不稔性アナアオサ



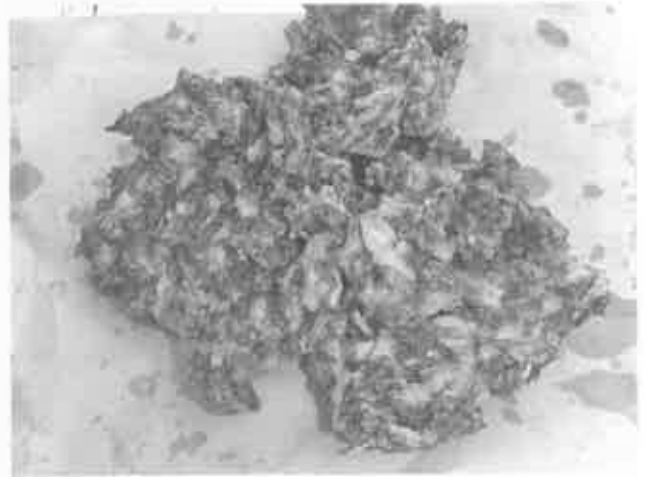
⑤収穫した不稔性アナアオサ



⑥収穫した不稔性アナアオサの計量



⑦生産した不稔性アナアオサと久米清次氏



⑧海の駅で販売されているアオサ天ぷら