

◆新技術定着試験事業

新規海藻養殖試験（久米島クビレオゴノリ）

水産海洋技術センター 紫波俊介

1. 目的

クビレオゴノリの養殖実用化に向け、安定した苗床作成・養殖可能海域探索等養殖技術開発と同時に利用の模索を行う。

2. 方法と結果

養殖技術開発は井上顕主任研究員が行っており、当職は久米島における技術開発の補佐的役割であるため、水産業改良普及事業活動実績報告書では割愛する。

久米島町刺身店へ、久米島にて試験養殖したクビレオゴノリを一部無償提供し、利用評価調査を依頼しており、結果聞き取りと大嶋水産業普及指導員が実施したクビレオゴノリ保存試験について報告を行った。

利用については、饅頭など様々試してみたが、滑りがあって使いにくく、佃煮程度しか利用できないだろうという特異とも感じられる回答だった。

久米島では、サラダ等ではユミガタオゴノリ

が食されている為（300gで300円で販売）、クビレオゴノリを普及させるには困難と考えているようで、クビレオゴノリを200円/kgで購入するのであれば、モズクを買うとの厳しい回答であった。

その一方、深層水研究所で試験的に飼育していたミリン類は売れると思うので、養殖してもらいたいとの要望があった。

保存試験報告は久米島漁協職員・仲与志指導漁業士等にも説明し、飲食店への利用評価調査と報告の説明を依頼した。

結果、サラダ等でも十分クビレオゴノリはメニュー化可能との回答をもらっていたが、取引希望金額は判らなかった。

3. 今後

引き続き利用評価調査を実施し、問題を明確にして養殖技術開発の折にはスムーズに普及拡大が出来るよう、サポートしていきたい。



試験区	官能評価結果
生	歯ごたえ良、磯臭さ、えぐみあり。
湯通し直後	歯ごたえ生とそれほど変わらない、磯臭さは少ないが、えぐみはある。
生→冷凍	解凍時点で細くなり固い、軽く水洗いしても固いが、2時間ほど水に漬けるとしゃきしゃきした品質に戻った。色は良い。
生→塩蔵(10%)→冷蔵	生より若干色は褪せていたが、湯通しすると鮮緑色になる。色は若干薄茶色を帯びるが、それほど違和感なし。食感もしゃきしゃき感があり問題ない感じ。塩蔵中の塩分添加割合もこの範囲では大きな違いがなかった。
生→湯通し→冷蔵	解凍時点で細くなり固い、軽く水洗いしても固いが、2時間ほど水に漬けるとしゃきしゃきした品質に戻った。色は良い。
生→湯通し→塩蔵(10%)→冷蔵	生塩蔵とほとんど変わらない結果で、生より若干色は褪せていたが、湯通しすると鮮緑色になる。色は若干薄茶色を帯びるが、それほど違和感なし。食感もしゃきしゃき感があり問題ない感じ。塩蔵中の塩分添加割合もこの範囲では大きな違いがなかった。
生→湯通し→塩蔵(20%)→冷蔵	
生→湯通し→塩蔵(30%)→冷蔵	

久米島での報告 クビレオゴノリ保存試験：採取日より2日後に加工、加工19日後に官能試験