

静岡県試験研究10大トピックス（水産技術研究所）

タイトル	キンメダイの脂肪含有率変化に着目した新たな旬の創設	研究期間	平成19～23年度
研究所 所属	水産技術研究所 伊豆分場	補職名	主査
		研究者名	飯沼紀雄
		問合せ先	0558-22-0835
研究概要	<p>【背景・ねらい】</p> <p>キンメダイは、静岡県が水揚げ量全国1位であり、特に伊豆地域では重要な水産物となっている。しかし、近年、他産地でもキンメダイのPRが盛んに行われ、産地間の競争が激化してきた。そこで、キンメダイの脂肪率含有量に着目し、付加価値向上とブランド化推進など、新たな販売戦略の検討を行った。</p>		
	<p>【成果の内容・特徴】</p> <p>1 稲取漁港に水揚げされるキンメダイの脂肪含有率を、魚体を傷つけることなく測定できる近赤外測定器により1年間通して測定した結果（写真1）、脂肪含有率は初夏の6月に高いこと、魚体が大きいほど高いことが明らかになった（図1、2）。</p> <p>2 一般に、キンメダイの旬と言えば、鍋物などが美味しい冬であるが、脂肪含有率に着目することで、もう一つのキンメダイの旬を初夏に創出でき、新たな需要を開拓し拡大する取組みを進めることができた。</p> <p>3 脂肪含有率の高いキンメダイを選別し、消費地市場への出荷を試みたところ、消費地市場で高い評価が得られた。</p>		
	<p>【成果の活用・留意点】</p> <p>1 平成22年度しずおか食セレクションに、伊豆漁業協同組合稲取支所から「稲取キンメ」、須崎出張所から「須崎 日戻り金目鯛」を申請し、認定された（写真2）ことより、今後、県として戦略的にPRを進めることとしている。</p> <p>2 伊豆漁業協同組合稲取支所は、東伊豆町と協力して、「稲取キンメ」の地域団体商標の申請を行い（審査中）、地域としてブランド化への取組みが進められている。</p> <p>3 キンメダイのブランド化の取組みは始まったばかりであり、今後は安定供給のための資源管理に力を入れていくとともに、水揚げされた魚の品質管理を徹底していく必要がある。</p>		

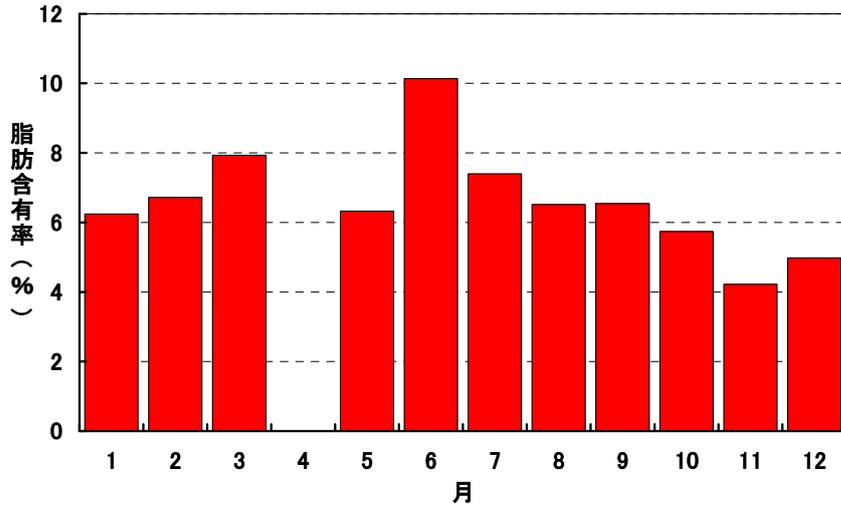


図1 キンメダイの脂肪含有率の月変化

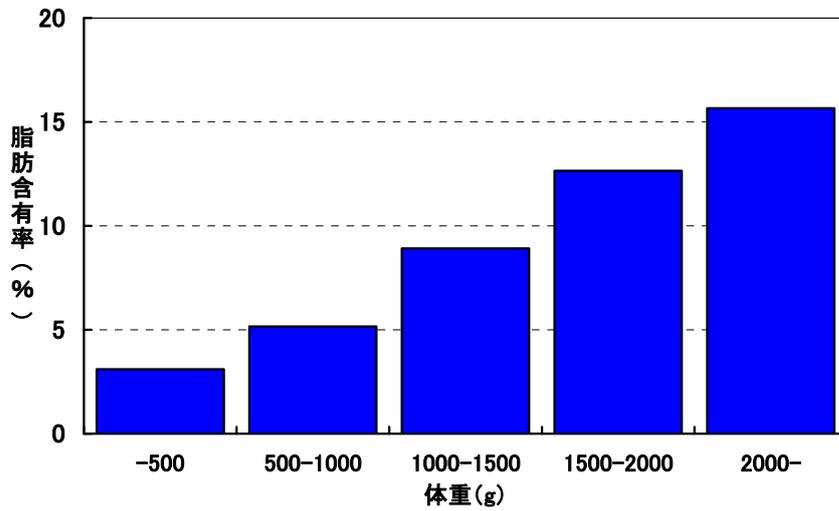


図2 キンメダイの体重別脂肪含有率



写真1 キンメダイの脂肪含有率測定



写真2 しずおか食セレクション認定商品