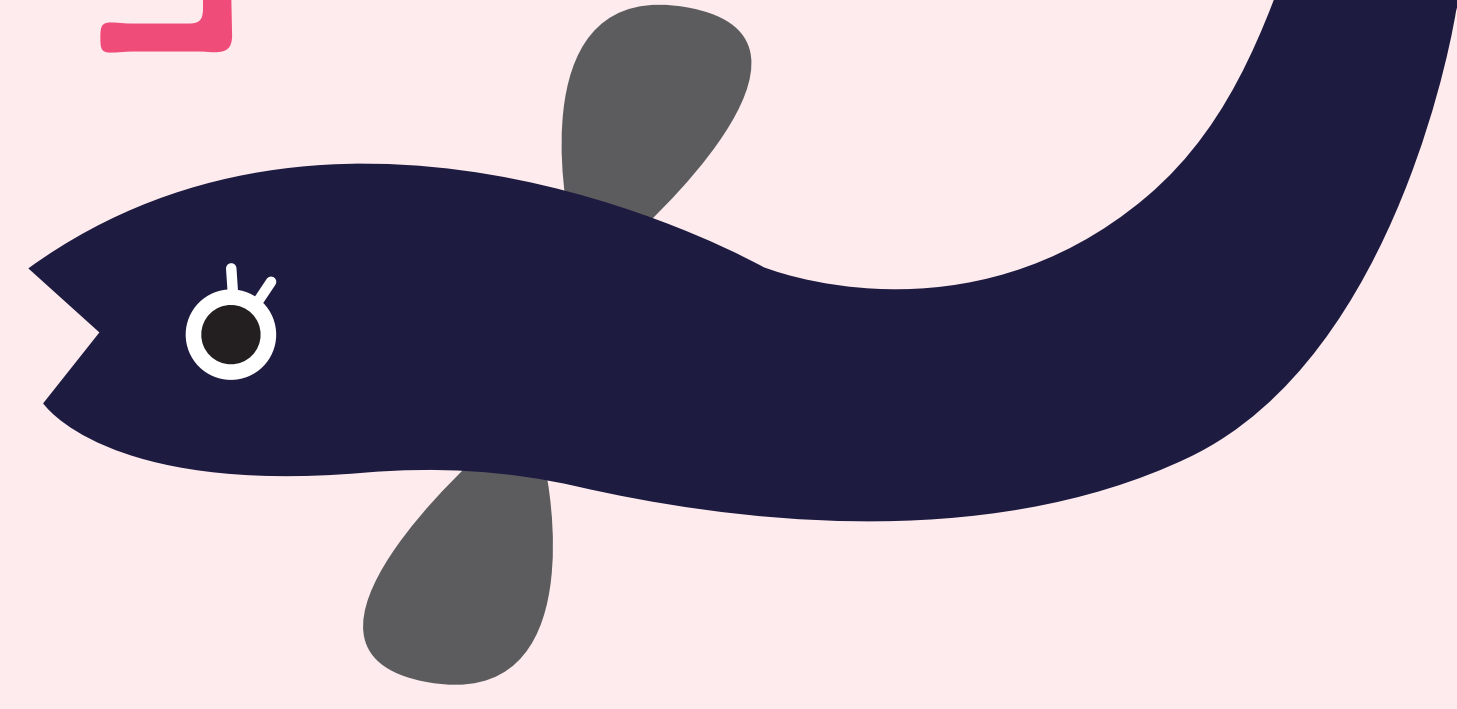
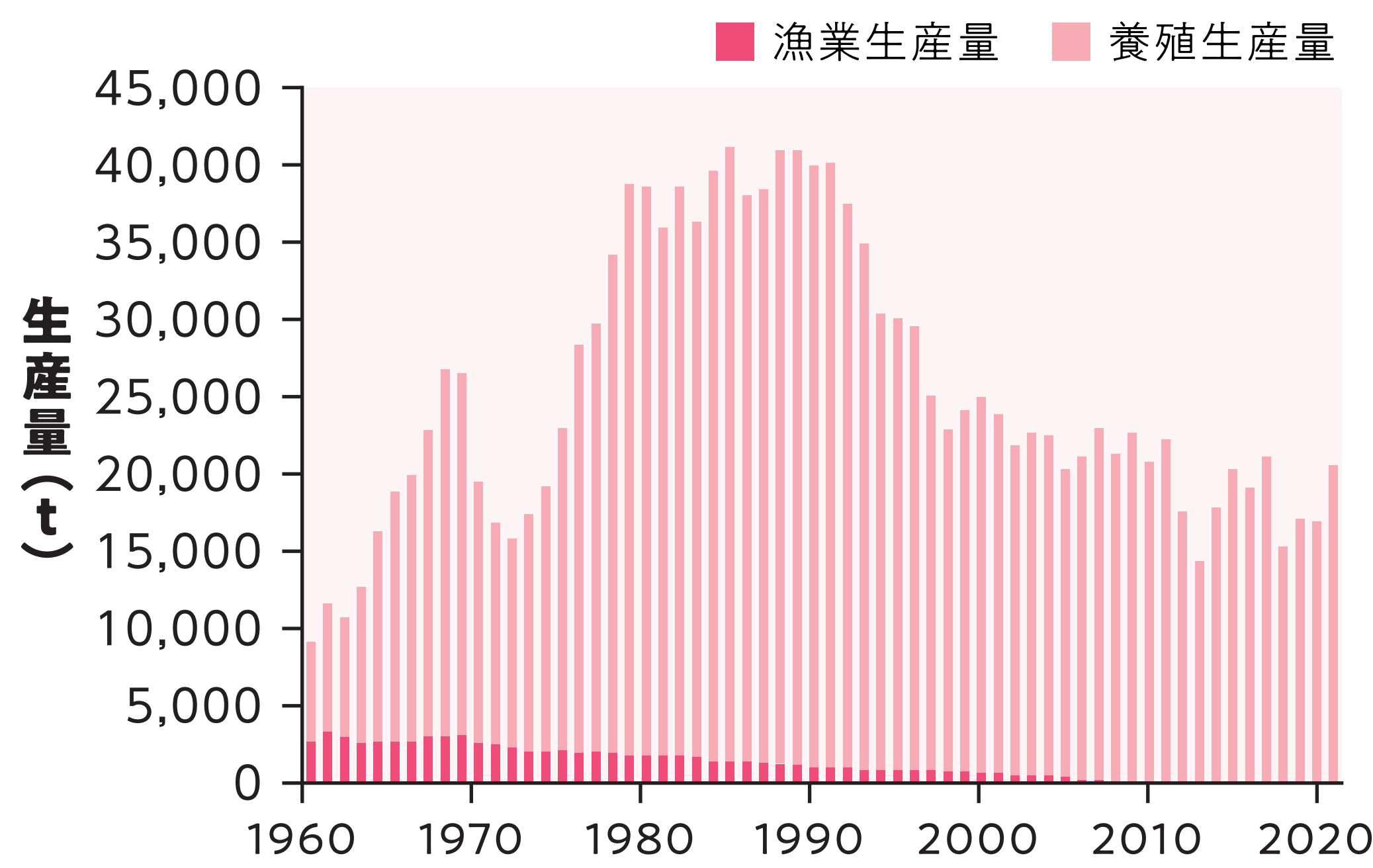
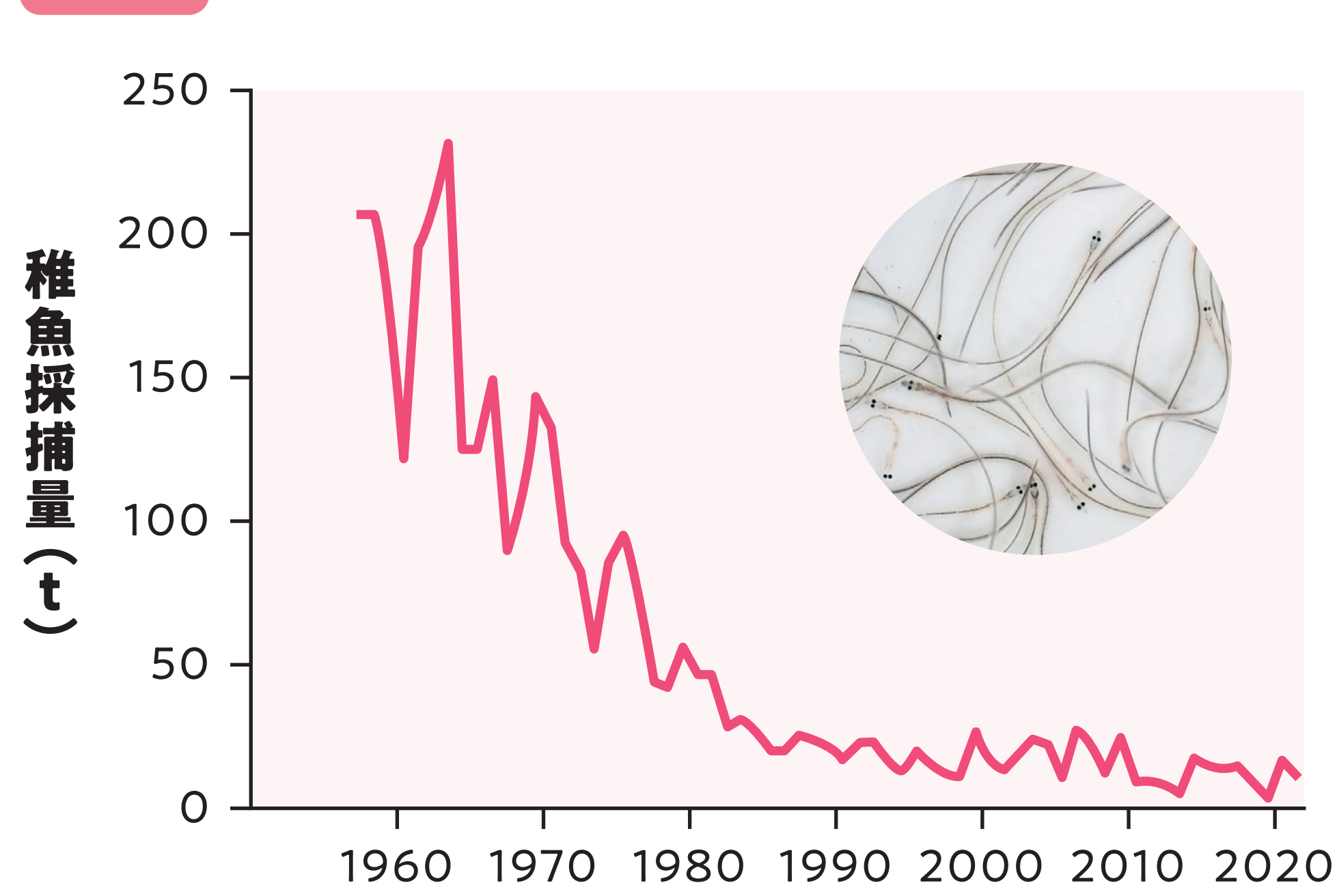


「大きくて柔らかくておいしい」 大型メスウナギを開発



※イノベーション創出強化研究推進事業(体系的番号 JPI007097)において実施

1 ウナギ資源の減少

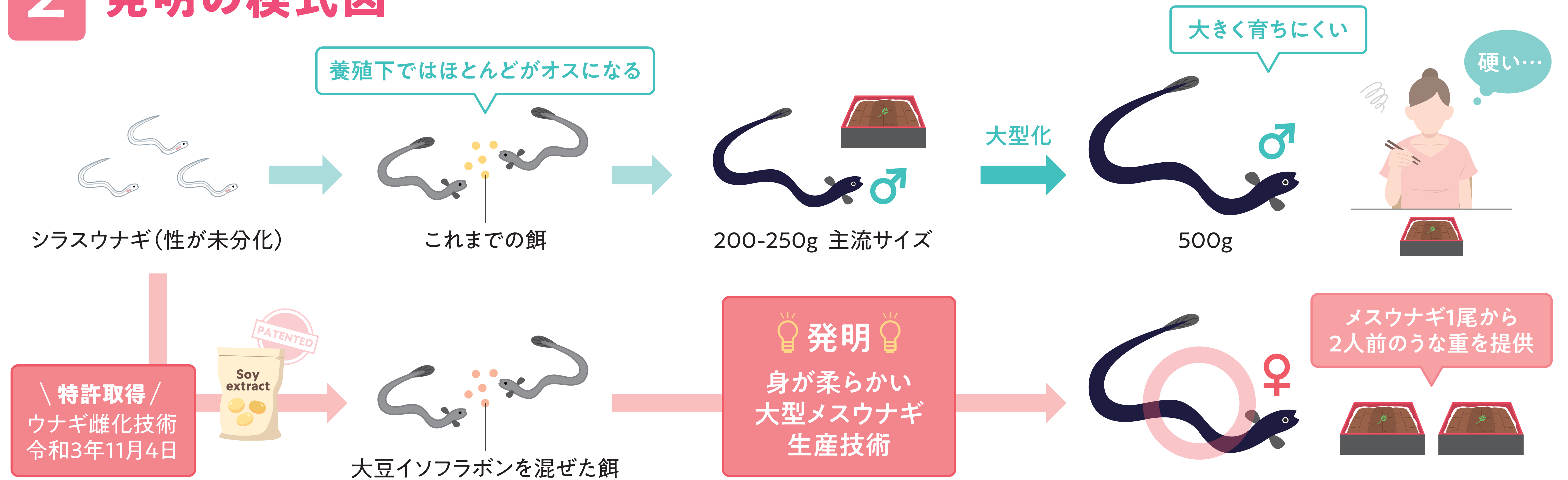


- 養殖用種苗は100%天然に依存
- 1980年代頃からシラスウナギの採捕量が低水準になり、天然資源の減少が危惧
- 2014年6月にニホンウナギが絶滅危惧IB類としてレッドリストに掲載
- 近年、養殖生産量はピーク時の約半分まで減少

※1981年以前はクロコ(シラスウナギが少し成長して黒色になったもの)が入っている可能性あり

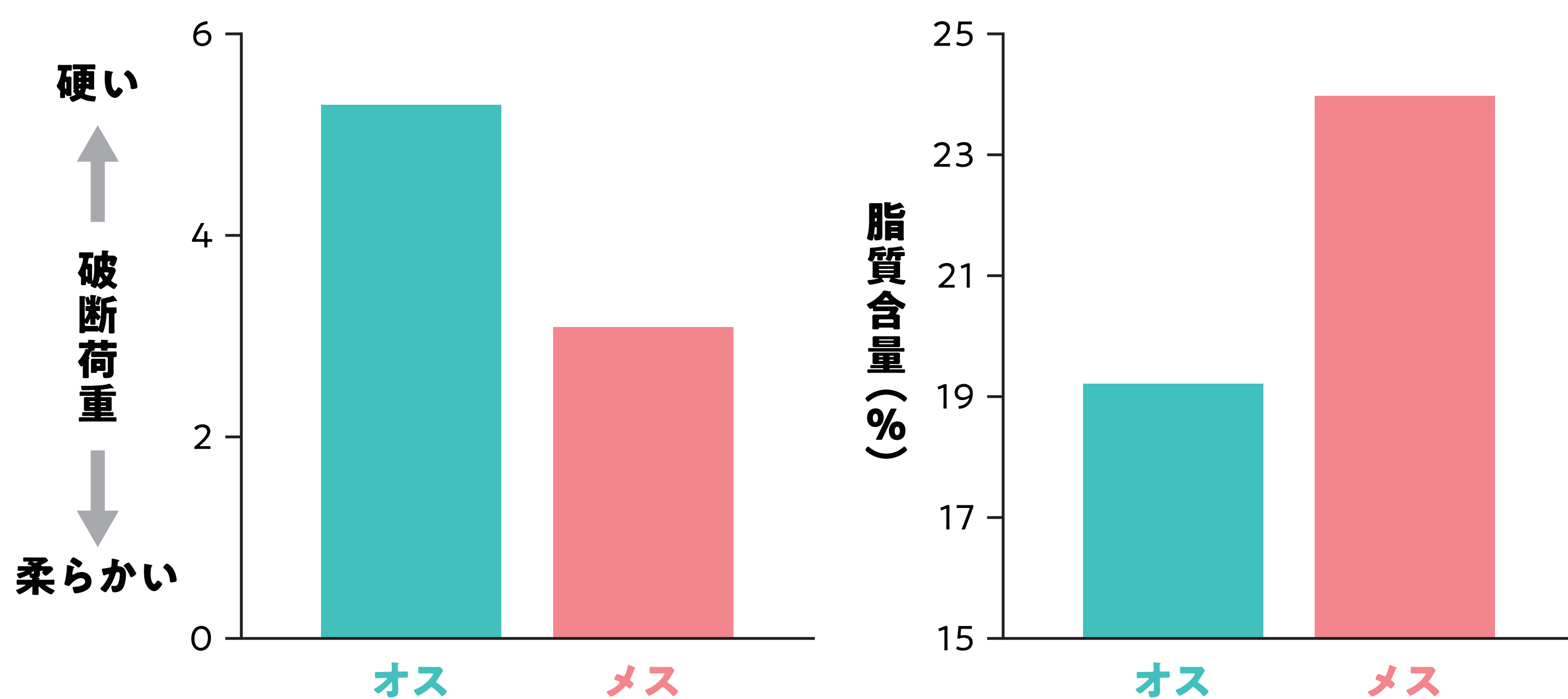
資料:漁業・養殖業生産統計年報(水産庁HPより)

2 発明の模式図



- オスウナギに比べてメスウナギは柔らかいという特徴に注目し、大豆イソフラボンを混ぜた餌を一定期間給与することでメスを生産する技術を開発しました。
- 本技術を用いて生産されたメスウナギは大型に成長しても身が柔らかくて美味しいため、ウナギを大きく育てて、1尾から2人前のうなぎを提供できる等、限りある資源の有効利用に繋がります。

3 大型メスウナギの特徴



- 大型のメスウナギは大型のオスウナギよりも格段に柔らかい
- 大型のメスウナギは大型のオスウナギよりも脂質含量が高い
- 皮も柔らかいため焼いても身が丸まりにくい

