

青混ぜノリに使用するキヌイトアオノリの 養殖高度化に向けた生態の解明

千葉県水産総合研究センター 東京湾漁業研究所

■ 要約

千葉県では、青混ぜノリ（黒ノリにアオノリを混ぜて作る）が生産されており、高価格で取引されている。しかし、アオノリの生産は天然採苗に頼っているため、一部地域でしか生産できず採苗は不安定である。そこで、アオノリの人工採苗を行うのに必要な基礎的生態を明らかにするとともに、どのアオノリ種が最も適しているのかを検討した。

その結果、香りと旨み成分量から、キヌイトアオノリが青混ぜノリの原料に最も適していると考えられた。また、キヌイトアオノリ母藻の保存条件、成熟特性、生長特性を明らかにし、生産者への技術指導を行った。

研究課題：2014-07 青混ぜ海苔に利用するアオノリ類の基礎生態の解明と生産管理技術の高度化

■ 背景・ねらい

青混ぜノリは、その風味の高さから、黒ノリよりも高い単価で取引され、近年は新聞や機関誌等でも取り上げられることで、地域産品として消費者の関心も高まっている。

このため、ノリ生産者からは青混ぜノリ養殖技術の開発に強い関心が寄せられているが、青混ぜノリの生産はほぼ木更津地区の天然採苗に限定され、当該地区でも年変動が激しく不安定な生産状況が続いている。

このため、計画的な人工採苗による安定生産と、漁場展開を行うための実用的な技術開発を行い、生産管理技術を確立することが必要と考えられた。

そこで、青混ぜノリに適したアオノリ種の決定と、養殖に向けた基礎的生態の研究を実施した。



キヌイトアオノリ

■ 成果の内容

- 1 天然採苗で使用されているアオノリは、キヌイトアオノリ、*Ulva californica*、リボンアオサが多く、その中でもキヌイトアオノリが最も多く使用されていた。
- 2 官能試験及び成分分析の結果、風味の高さ、旨み成分の含有量等から、青混ぜノリに使用する種としてキヌイトアオノリが適しているものと考えられた。
- 3 キヌイトアオノリを母藻とする場合、微弱照明下での保存が適しており、4か月程度の冷蔵保存が可能であった。
- 4 キヌイトアオノリの成熟に適した水温は25℃、塩分は100%海水で、光周期の影響は無いことが明らかとなった。
- 5 キヌイトアオノリの水温による生長差を比較すると、5℃以下と35℃以上では枯死し、10~30℃では水温が高いほど生長速度が速かった。



キヌイトアオノリ



と

黒ノリ



混ぜて作ると

青混ぜノリ