

試験研究成果普及情報

部門	資源管理・増養殖	対象	普及・研究
課題名：黒くておいしいノリ新品種の育成			
<p>[要約] 県産ノリの価格向上を目指して黒みの強いノリ品種の育成に取り組んだ。新品種は従来品種よりも原藻及び乾海苔の色調が黒く、さらに遊離アミノ酸含有量が多く、歯切れや口溶けなどの食感も優れる特性を有していた。本品種を導入することで、共販価格及び市場評価の向上による生産者所得の増加が期待される。</p>			
キーワード [※] ノリ養殖、東京湾、新品種			
実施機関名	主 査 水産総合研究センター東京湾漁業研究所 協力機関 ー		
実施期間	2011 年度～2022 年度		

[目的及び背景]

本県のノリ養殖業は、価格の低迷が課題となっていた。近年では魚類などの食害も顕在化し、生産量の減少に加えて食害対策に要する経費の増加により、厳しい漁家経営が続いている。そこで、漁業者所得の維持向上を図るため、市場で評価の高い黒みの強い新品種の育成を行った。本報告では、漁場における養殖試験から明らかになった新品種 CTBFL-P241 の特徴を紹介する。

[成果内容]

- 1 葉体の色調は対照品種に比べて、明確に黒く（表 1）、クロロフィル a が多いため濃淡は濃い（表 2）。
- 2 新品種で製造した乾海苔は、深い黒みを有するため、等級が向上する。
- 3 遊離アミノ酸含有量が多く、食味は歯切れ、口溶けが優れ、非常に美味である。令和 3 年度に県内すべての漁場で実施した従来品種との比較養殖試験では、漁場や生産時期に関係なく、新品種の遊離アミノ酸は従来品種よりも多く含まれていた（図 1）。
- 4 生長性は対照品種よりも速い（表 3）。
- 5 2 次芽は放出しない。
- 6 種苗法による品種登録出願を令和 4 年 11 月に行った。

[留意事項]

新品種は従来品種と性質に明確な違いがあるため、適した加工方法が異なることから、今後の普及にあたっては、新品種の特徴について生産者や問屋に対し丁寧に説明をする必要がある。

[普及対象地域] 県内東京湾ノリ養殖地域

[行政上の措置] 消費者への周知及び PR

[普及状況]

令和 3 年度漁期は 7 組合 47 経営体、令和 4 年度漁期は 7 組合 52 経営体が養殖試験を実施した。

[成果の概要]

表 1 葉体^{※1}の色調^{※2}

	新品種 CTBFL - P241	従来品種 U-51	検定
黒み度 ^{※3} ($100 - \sqrt{L^2 + a^2 + b^2}$)	55.9 ± 1.5	51.1 ± 1.4	$P < 0.01$

※1 試料は摘採 1 回目 (2021. 11. 18、養殖 40 日目) の葉体であり、計測数は 30 葉体。

※2 色調は色彩色差計 (L*a*b*表色系) で計測した。

※3 L*、a*、b*値から計算式「 $100 - \sqrt{L^2 + a^2 + b^2}$ 」により算出した値であり、45 以上 : 正常、45 未満 : 色落ち (アマノリ養殖品種の特性 (2014)、独立行政法人水産総合研究センター西海区水産研究所)

表 2 葉体のクロロフィル a 量 ※試料は木更津支柱柵で養殖 40 日目の葉体

(mg/100g 乾重)	新品種 CTBFL - P241	従来品種 U-51	検定
クロロフィル a (緑色色素)	1071 ± 13.6	933 ± 13.4	$P < 0.01$

表 3 葉体の生長性

※木更津支柱柵で養殖

調査日	養殖日数	計測数	平均葉長 (mm) ±SD		検定
			CTBFL - P241	U-51	
2021/11/5	27 日目	60	41.7 ± 9.5	27.1 ± 5.8	$P < 0.01$
2021/11/18	40 日目	60	149.8 ± 46.0	129.3 ± 27.4	$P < 0.01$

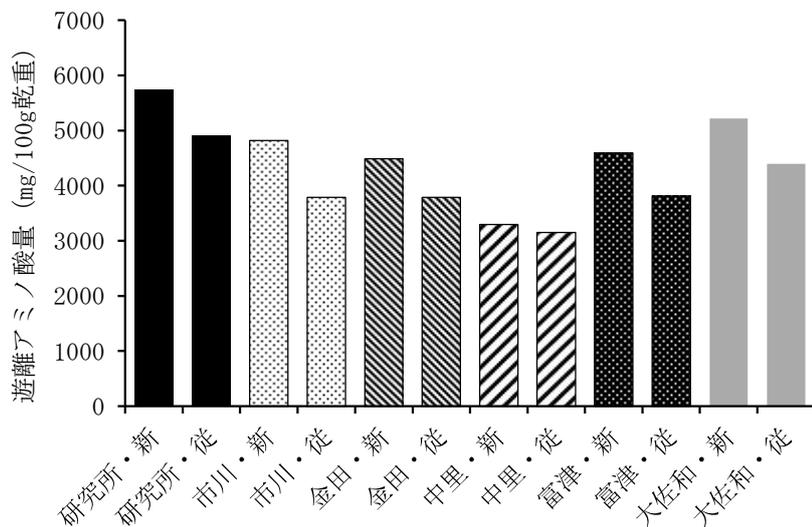


図 1 比較養殖試験で製造された乾海苔のアミノ酸量の比較

新は新品種、従は従来品種を示す。

[発表及び関連文献] なし

[その他] なし