

[普及事項]

成果情報名：天然サザエを高単価販売するための蓄養技術の開発

研究機関名 水産振興センター増殖部

担当者 柳原 陽・甲本亮太

[要約]

夏場に多く漁獲され、低価格で取引されることがあるサザエを陸上水槽で蓄養し、単価が上昇する秋以降に出荷することができる。

[キーワード]

サザエ・蓄養・販売単価向上・安定出荷

[普及対象範囲]

採貝漁業者

[ねらい]

サザエは夏場に潜水漁や刺し網漁で漁獲される水産重要種であるが、近年は全県的に豊漁であることから低価格で取引されることが多く、特に漁獲量が多い日にはさらに価格が下落することがある。そこで、サザエの流通量が減る秋以降まで、漁業者が管理しやすい陸上水槽でのサザエ蓄養技術を開発することで、販売単価の向上につなげることをねらいとした。

[成果の内容及び特徴]

- 1 水温 12℃以上（12 月中旬ごろ）の期間は高い生残率で蓄養できる（図 1）。
- 2 蓄養中の餌として、養殖ワカメの廃棄部分などのほかに、リンゴ、キャベツ、アスパラガスの茎、野草のクズなども利用することで、身痩せを抑えることができる。
- 3 餌として海藻以外を与えてもサザエの筋肉部の味や食感に変化はなかった。一方で、内臓は磯の香りが弱くなる傾向にある。
- 4 8月に 400 円/kg であったサザエを蓄養し、12 月に出荷したところ販売単価が 500-1,000 円/kg に向上した。

[成果の活用上の留意点]

- 1 漁獲直後のサザエは大量の糞を出し水質を悪化させるため、収容後 4～5 日までは餌を与えず、換水率を高くする必要がある。
- 2 水温 12℃を下回ると活動が低下して餌を食べなくなり、生残率が低下し始めることから、活力が高い 12 月中旬頃までに出荷を終えることが重要である。

[具体的なデータ等]



図1 サザエの生残数と飼育水温



図2 陸上水槽によるサザエ蓄養

[その他]

研究課題名：磯根資源の管理と蓄養技術の開発

研究期間：令和4年度～令和8年度

予算区分：県単

掲載誌等：秋田県水産振興センター業務報告書（2023）