

かぼすブリの生産・販売体制の構築

大分県漁協(大分県)

取組の概要

- ◎ 一般的にブリはヒラマサやカンパチに比べて血合肉が早く変色してしまうため、商品価値が下がるという課題があった。しかし、柑橘系の抗酸化作用を持つ“かぼす”を餌に添加することで、色変わりを遅らせることができ、さっぱりとした“かぼすブリ”の開発に成功。
- ◎ 県内はもとより、県外の大型量販店や飲食店にも販路を拡大。
- ◎ かぼすブリの生産を契機に、“かぼすヒラメ”“かぼすヒラマサ”“かぼすフグ”も生産開始

取組のポイント

1 生産基準の確立

① 県農林水産研究指導センターが県下養殖業者らとともに研究を進め、最適なかぼす資材の添加量や回数等が明らかになった。その結果を受け、大分県漁協が「かぼすブリ」を商標登録。

② かぼすブリの生産基準を決めることで、意欲のある養殖業者が生産しやすい環境を整えるとともに、品質の安定化を図った。また、出荷時期は色変わりを抑える効果が出やすい10月頃～3月末までとした。

2 品質確保のための検査

出荷の際には、ロットごとに血合いの色変わりを抑える効果が出ているのか検査を行う。

3 ブランド化・販路開拓

養殖業者、大分県漁協、大分県で構成された販売促進協議会を結成し、関係者が一体となった販売促進活動を実施。JF全漁連のプライドフィッシュにも認定された。

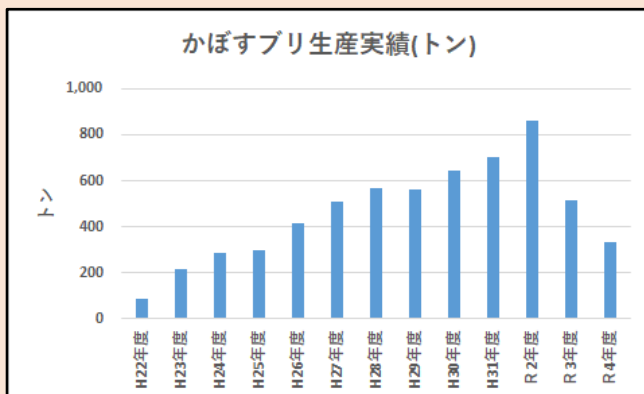
また、令和6年度に稼働予定である大分県漁協の新たな加工処理施設では、多様化する加工ニーズへの対応が可能となり、販売力の強化が期待される。

取組の成果等

<かぼすブリ>

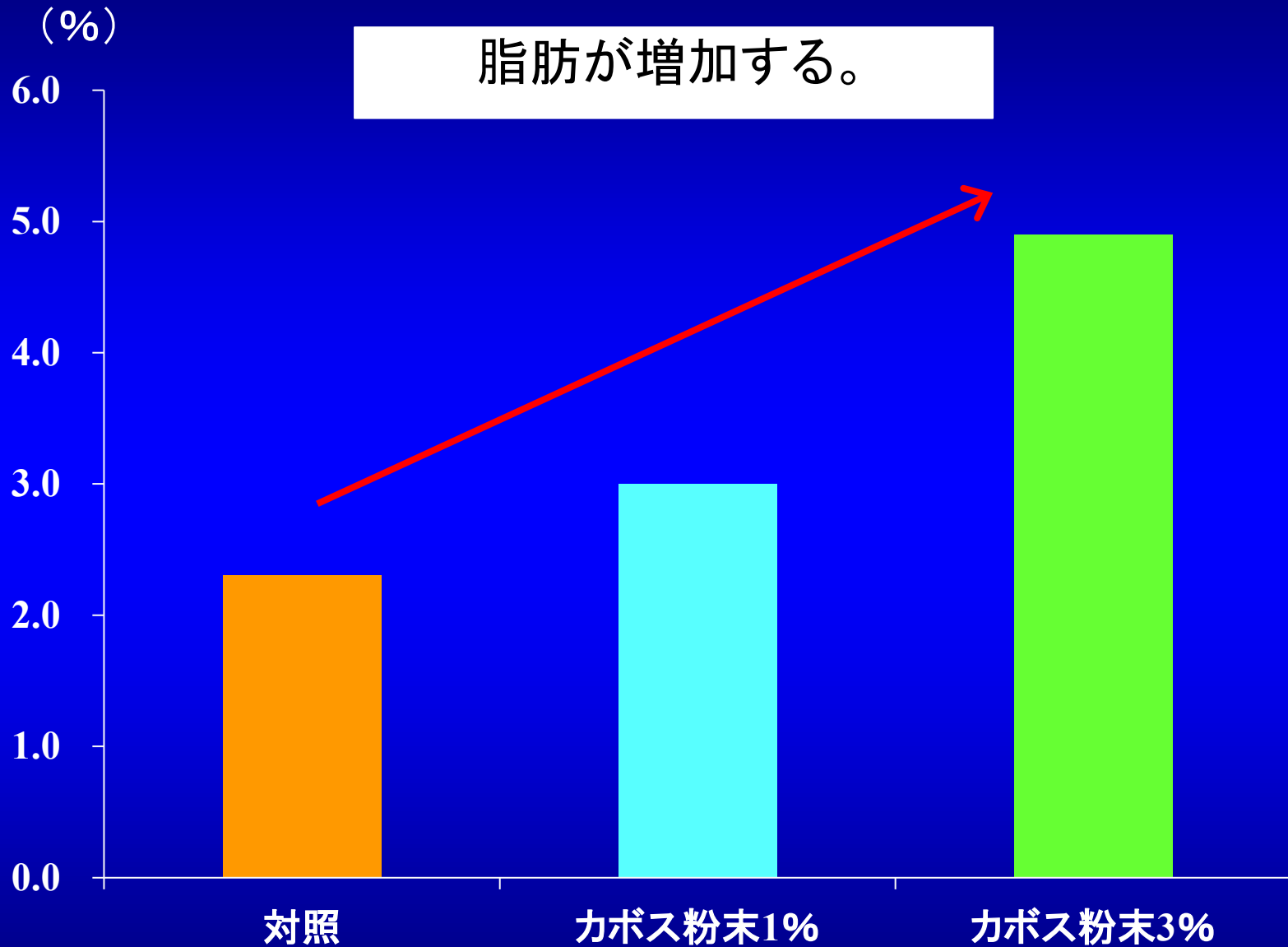


<かぼすブリ生産量の推移>



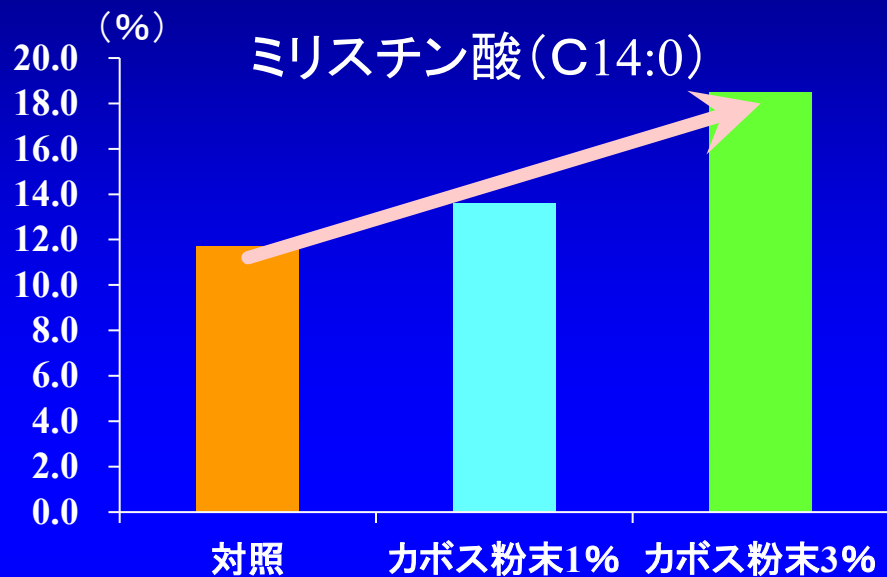
「味よし」①

脂肪が増加する。

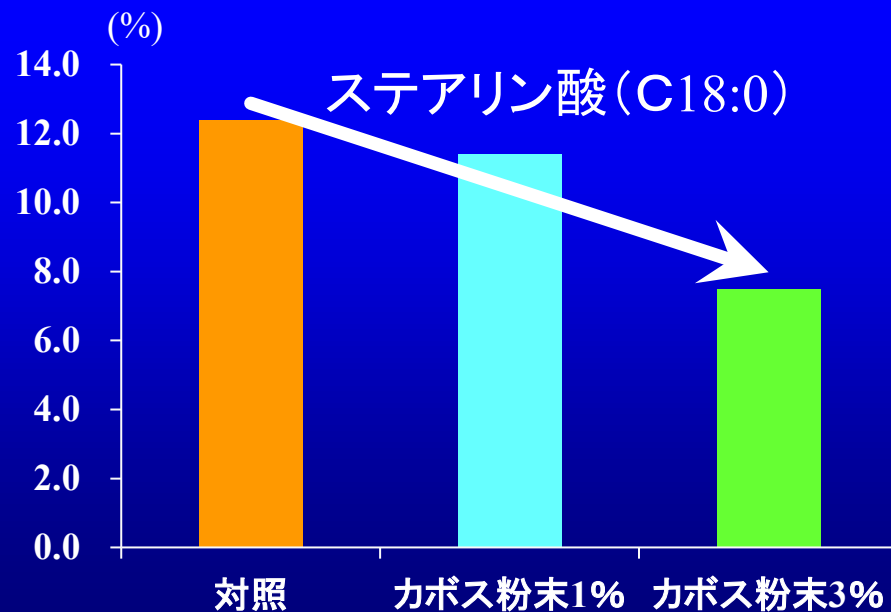
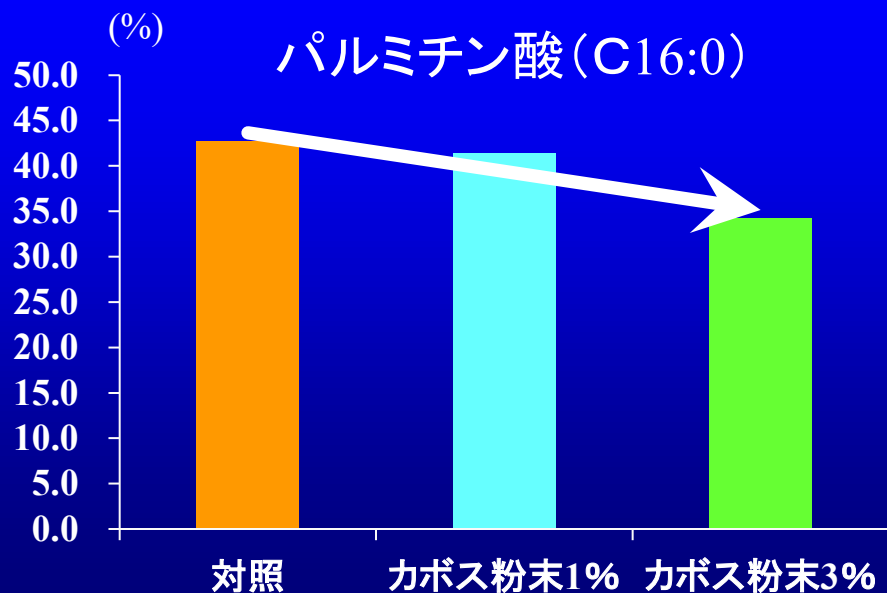


ブリ背身の脂肪含量

「味よし」② ブリの主要な脂肪酸(飽和脂肪酸)

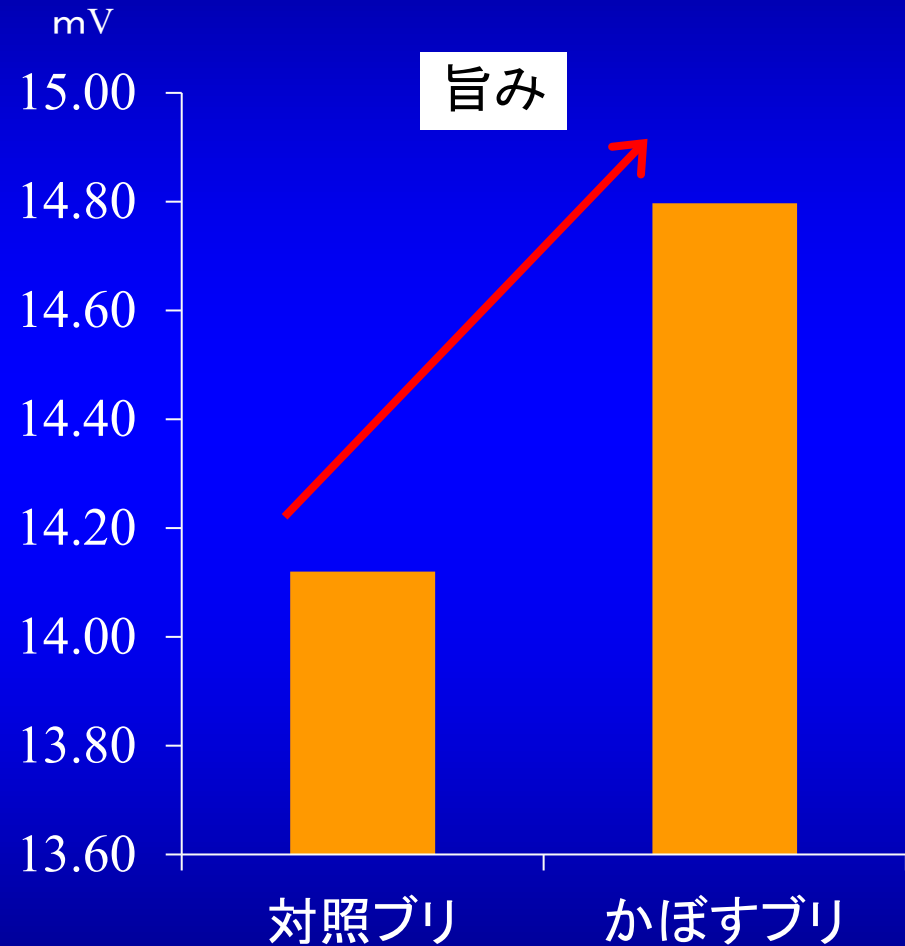


脂肪は増えるが
鎖長の短い脂肪酸が増加
→ 脂肪の融点が低くなる
「さっぱり感」



「味よし」③

旨みやコクが増す。

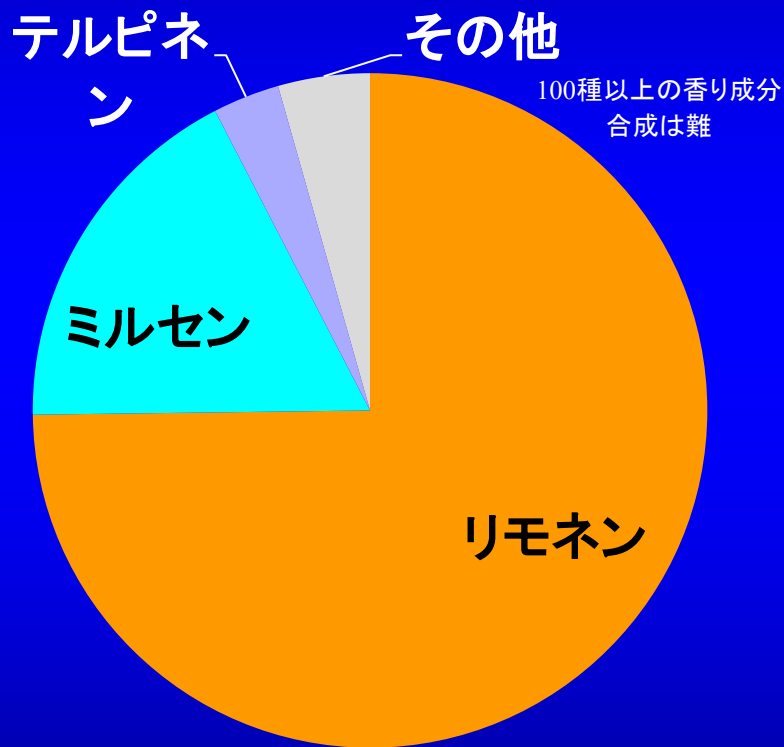


味覚センサー(味のものさし)による定量値

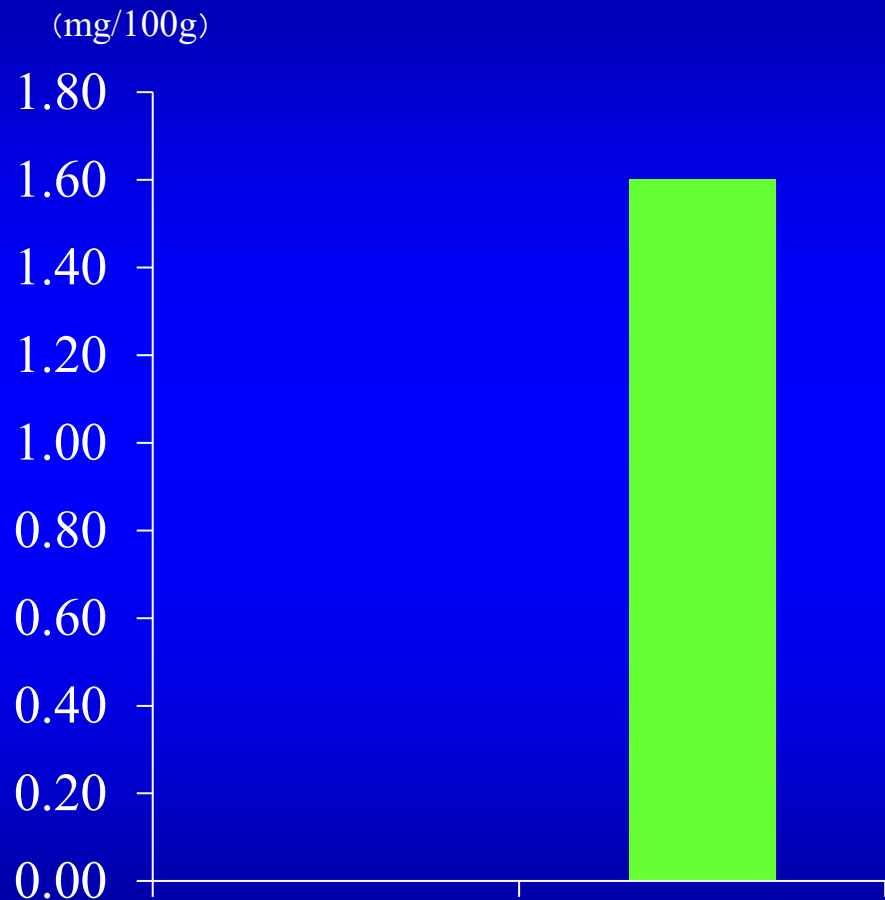


「香りよし」

香りよく、さっぱりする。



カボスの香り成分組成



対照ブリ かぼすブリ
ブリ腹身から検出された香り成分
(リモネン)

かぼすブリはどうして生まれたか

他の魚にない、最大の弱点
刺身にすると、血合が変色(褐変)しやすい。



- ・見た目で敬遠される。
(ロスが多い)
- ・遠方へ販路拡大しにくい。



血合の鮮やかな状態を
伸ばすことはできないか？



平成19年から研究を開始

血合の色の変化はどうやって測るの？

測定項目

- a* 値 (赤み)

— 緑 赤 +



- b* 値 (黄み)

— 青 黄 +

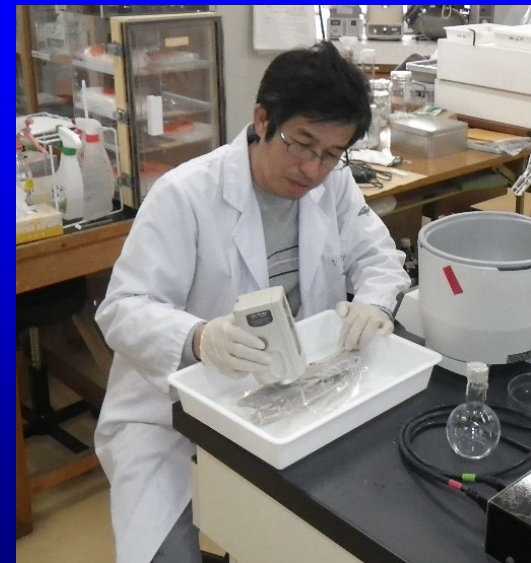


b*/a* 値

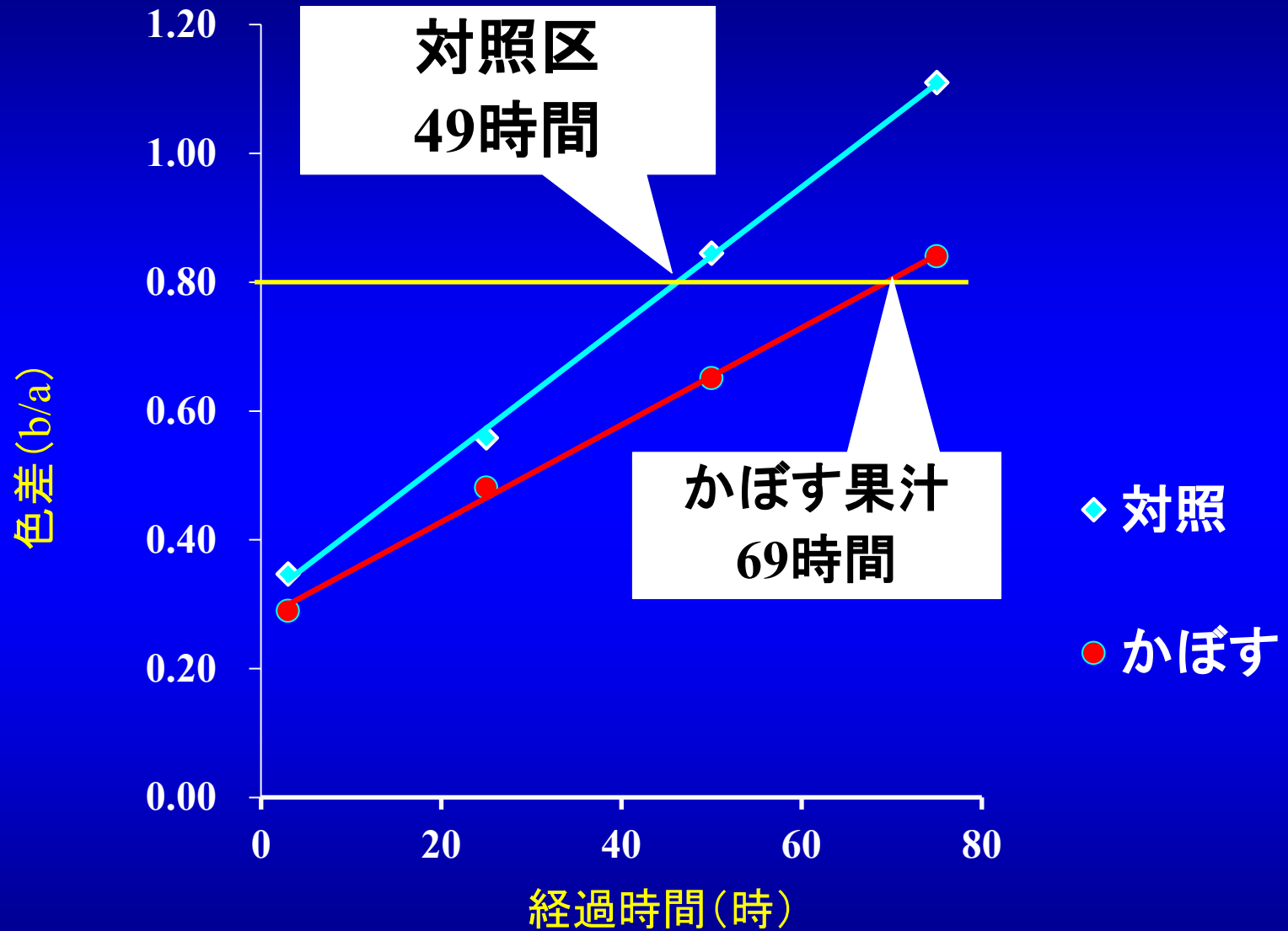
・0.8を超えると刺身商品
にならない程度の褐変と
なる



色彩色差計CR-13型



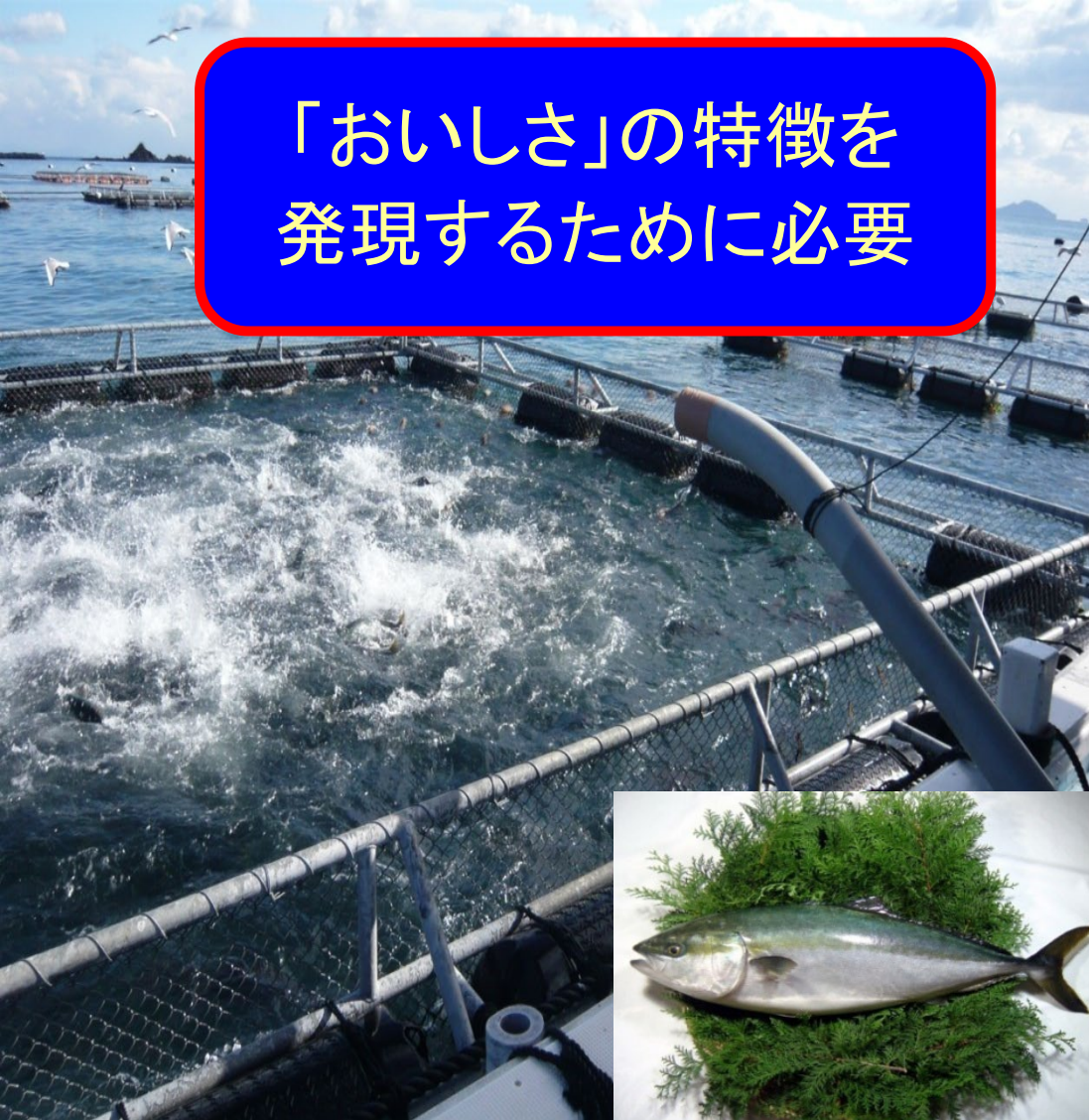
褐変抑制効果



●血合の色鮮やかな状態が、20時間伸びる。

かぼすブリの生産基準

「おいしさ」の特徴を
発現するために必要



①餌に混ぜるカボス資材

果汁

1% 30回

果皮粉末

0.5% 25回

②出荷は餌を止めてから
2週間以内

③出荷は11月～3月まで

④血合いの色が変色
しにくくなることを確認

⑤フィードオイル禁止

対照区に対する血合筋の褐変遅延時間

(時間)

