

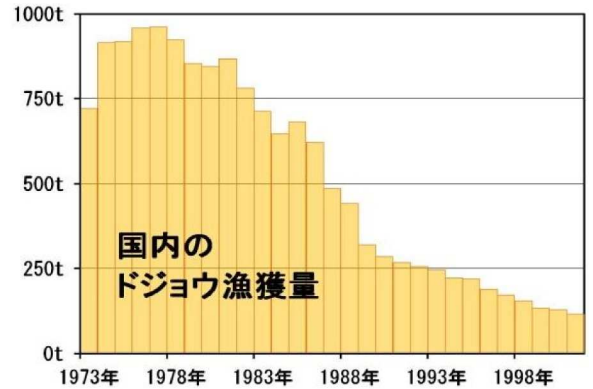
ドジョウの屋内無泥養殖技術の開発と改良 ～安全安心でおいしい大分ドジョウ～

【研究のポイント】

日本のドジョウ漁獲量は、生息環境の変化・減少により、30年前の1/10以下に減ってしまいました。
 このため全国各地で水田を利用した養殖が行われていますが、ほとんど生産ができていないのが現状です。
 また、中国から輸入されていますが、残留農薬が検出される事例もあり、輸入ドジョウは食品としての安全面が懸念されます。

↓

そこで内水面チームでは、稚魚が育てられない、生産性が低く計画的な出荷ができないといった水田養殖の技術的な問題点を解決する研究に取り組み、全国で初めて、稚魚を大量に生産する技術と屋内のコンクリート水槽で、ふ化から出荷まで一貫して泥を敷かず、清浄な地下水を加温して飼育する屋内無泥養殖技術を開発しました。
 この残留農薬の心配のない屋内無泥養殖は、食品として安全かつ高品質なドジョウを安定供給できる養殖技術でもあります。



厚生労働省発表
平成21年3月5日

農林水産省のホームページより
<http://www.mhlw.go.jp/houdou/2009/03/h0305-3.html>

輸入食品に対する検査命令の実施について
(中国産どじょう及びその加工品)

本日、以下のとおり輸入者に対して、食品衛生法第26条第3項に基づく検査命令を実施することとしたので、お知らせします。

対象食品等	検査の項目	経緯
中国産どじょう及びその加工品(簡易な加工に限る。)	エンドスルファン*	輸入者の自主検査及び検査所におけるモニタリング検査の結果、中国産どじょうから基準値を超えるエンドスルファンを検出したことから、検査命令を実施するもの。

【研究の成果】

水田養殖では、養殖期間は1年以上(冬に冬眠)、生産性は0.1kg/m²程度、出荷はカゴで捕獲する分しかできません。

↓

屋内無泥養殖を行うと、養殖期間は半年に短縮、生産性は10kg/m²に向上、水槽から簡単に捕獲できるので、計画的な出荷が可能になりました。また飼育工程を完全管理することにより、「骨を感じない柔らかな食感」と「えぐ味の無い旨味」を兼ね備えたドジョウを生産できるようになりました。

↓

屋内無泥養殖により大分県では、平成23年に10トンのドジョウを生産することができました。
 10トン規模の養殖ができるのは、今のところ全国で大分県だけです。

水田養殖と屋内無泥養殖の違い



【生産者の声】



月ノ俣養魚場 代表 日高 暁彦さん(右)

ドジョウはカルシウム等の栄養面で優れた食品ですが「なによりおいしい」ので県内の方にもっともっと食べてもらいたいです。
 また今後は、雌ドジョウのニーズが高いので雌だけを生産する技術ができればいいですね。

【消費者の声】



ドジョウ販売のイベントで試食した消費者の方々は、「イメージ的にドジョウを食べることに抵抗があったが、泥臭くないし骨も軟らかくて食べやすい」とコメント。

東京の老舗ドジョウ料理専門店からは「骨の軟らかさ、太り具合もいい、抜群の品質」と大好評です。

ドジョウを蒲焼きで食べる金沢のお店でも「おいしいから」ということで、大分ドジョウを注文するリピーターが増えています。

また、佐渡のトキの餌にも残留農薬の検出される心配のない大分ドジョウが使われています。

【連絡先】

担当：農林水産研究指導センター 水産研究部 浅海・内水面グループ 内水面チーム
TEL：0978-44-0329（問い合わせは 担当 内海 へ）
住所：大分県宇佐市安心院町荘42