



「食と健康」維新—ウェルネス鹿児島

低・未利用水産資源の食材開発—鹿児島島の“うんまか深海魚”

鹿児島大学・水産学部・水産学科

教授 大富 潤

深海魚はグロテスク、食べたくないと思っているそのアナタ・・・、それはちがうんです。

深海とは？

水深200m以上の海です。

うんまか深海魚とは？

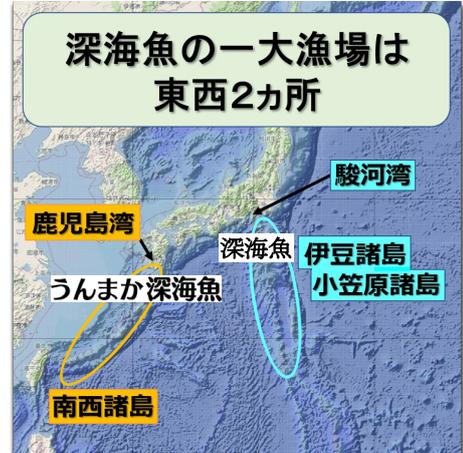
うんまか深海魚（登録商標）は生息水深帯が200mを超える魚介類で南北600キロの鹿児島島の海で獲られたものです。“暗黒の世界にいるヘンテコな生き物”ではありません！

鹿児島を西の深海魚王国に！

日本列島の太平洋側では、駿河湾周辺とその南方、鹿児島湾周辺とその南方の2カ所に、陸棚斜面および島しょ域の一大深海漁場が形成されます。深海から突き出た海山や瀬の周辺は海水の流れが複雑になり、好漁場となります。静岡県の駿河湾のみならず、鹿児島島の海も同様に深海魚の宝庫です。内湾にして深海を有する日本で唯一の海、鹿児島湾、薩摩半島沖の陸棚斜面での深海底曳網も盛んな鹿児島を、西の深海魚王国にしたいと考えています。

“もったいない魚”を資源に！

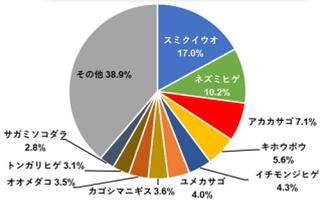
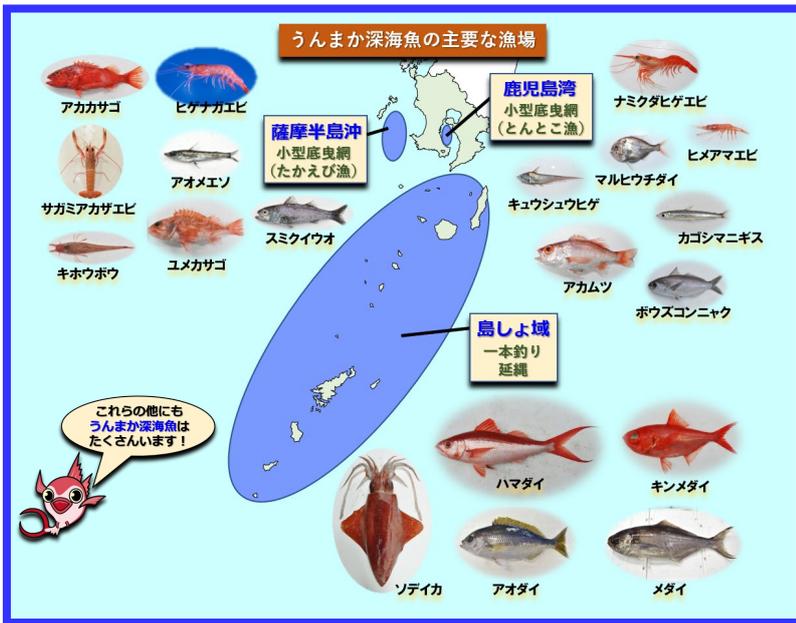
底曳網漁業では、対象種のみならず雑多な魚介類が混獲されます。我々は鹿児島湾や薩摩半島沖の洋上で海上投棄されている混獲魚介類の種組成を調べています。そして、種ごとのバイオマス、資源生物学的特性、食味を把握した上で食材開発を行っています。キロ0円の魚がお金になれば、漁業者のモチベーションはアップします。そしてそれは後継者の維持につながり、次世代の海を守ることにあります。



深海魚の一大漁場は東西2カ所

鹿児島湾、駿河湾、伊豆諸島、小笠原諸島、うんまか深海魚、南西諸島

薩摩半島沖たかえび漁の未利用資源調査

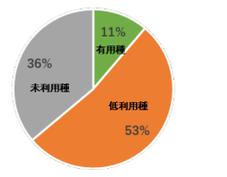


たかえび漁は、ヒゲナガエビやアオメエソなどを対象とするが、それ以外は低・未利用資源。

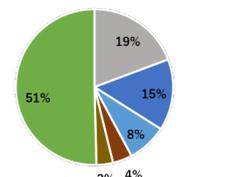
鹿児島湾における定点試験底曳網調査（魚類のデータ）



CPUE(重量)



CPUE(重量)



とんとこ漁は、エビ類を主対象とするが、魚類のほとんどは低・未利用資源。

かごしま深海魚研究会

鹿児島大学水産学部、株式会社田中水産（水産仲卸売会社）、南さつま市がタッグを組み、産学官で結成しました。現時点で流通していない未利用種も含め、まずは相対売りによる流通システムを構築しました。我々の趣旨に賛同いただいた料理店や販売店、企業では、「うんまか深海魚」の料理の提供、鮮魚、加工品の販売を行います。右のポスターやのぼり旗が目印です。一過性のブームではなく、持続的展開により食文化を創ります。

美味しい料理になります！

