



とびっくす No.63

(本誌はホームページでもご覧いただけます。 <http://www2.pref.shimane.jp/suigi/>)

ハバノリの年内収穫が可能に！

～ハバノリ類の試験養殖 中間報告～



美味しいカシカメできました！（写真は原氏）

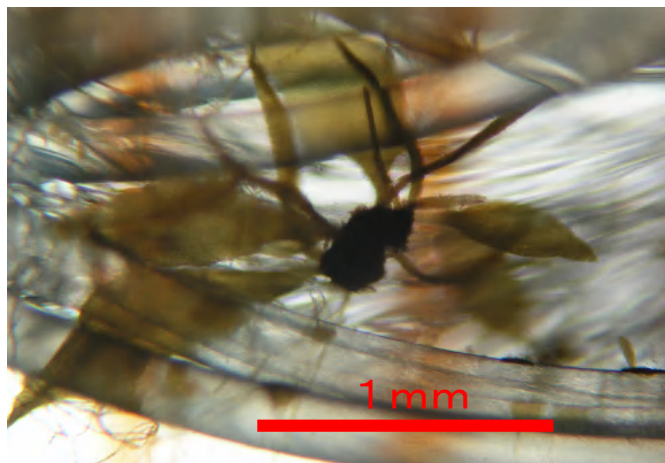
美味しいカシカメできました！

水産技術センター（浅海グループ）では、松江水産事務所、出雲市わかめ養殖研究会の原氏とともに、小型藻類（セイヨウハバノリ、ハバノリ、及びウップルイノリ）の養殖技術の確立に向けて取り組みを進めています。中でもセイヨウハバノリは平成 22、23 年度に試験養殖に成功していますが、年内収穫には至っていませんでした。

今年度はこれまで得られた知見に併せ、用いる匍匐体と呼ばれる種の元や葉体の管理方法を見直すことで年内、それも 11 月にセイヨウハバノリを収穫することに成功しました。

なぜ年内収穫を目指すのですか？

ハバノリ、セイヨウハバノリの年内収穫を目指すのは次の理由があります。ひとつはワカメ養殖漁業者が副業として行うためには、ワカメの収穫及び板ワカメ加工の盛期である 2 月までに生産を終了する必要があることです。また正月の雑煮用や縁起物（年の初めに食べると「はばが利く」「はばが増す」などといわれる）としての販売ができ、価格面で有利ということがあげられます。



養殖網上で発芽したハバノリ類の幼芽

進捗状況

今年度はハバノリ、セイヨウハバノリとも一部の試験区で昨年度、一昨年

度よりも早めの9月上旬から水温や日照条件を変化させ、匍匐体の成熟を促進させました。9月下旬にこの匍匐体を細断し、ノリ網を収容した水槽で、葉体がある程度の大きさになる10月下旬まで管理しました。ハバノリ、セイヨウハバノリとも沖



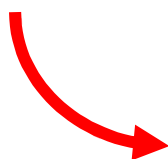
収穫前の網の様子と収穫したセイヨウハバノリ

出し後は順調に生育し、11月25日に一部のセイヨウハバノリの網から第1回目の収穫を行うことができました。今後12～1月にかけてセイヨウハバノリ、およびさらに付加価値の高いハバノリも含めて試験的な収穫を行い、どの程度の収量が得られるか等についてさらに検討を行います。

板ハバノリへの加工

板ハバノリへの加工については原氏が行いました。この板ハバノリは、同じくわずかながら試験養殖に成功した岩のりの最も高品質とされる「ウップルイノリ」を加えて板ノリにしています。早速持ち帰って焙り、緑色になったところで熱いご飯に乗せて試食してみました。磯の香りが豊かで感動的な味わいでした。

私たちは早くこの味を皆さまに賞味いただけるよう、調査研究、並びに普及をすすめていきたいと考えております。



焙るときれいな緑色に！
磯の香り豊かな味わいに感動！



島根県水産技術センター 島根県浜田市瀬戸ヶ島町 25-1

TEL:(0855)22-1720 FAX:(0855)23-2079

ホームページ: <http://www.pref.shimane.lg.jp/suigi/>

E-mail: suigi@pref.shimane.lg.jp