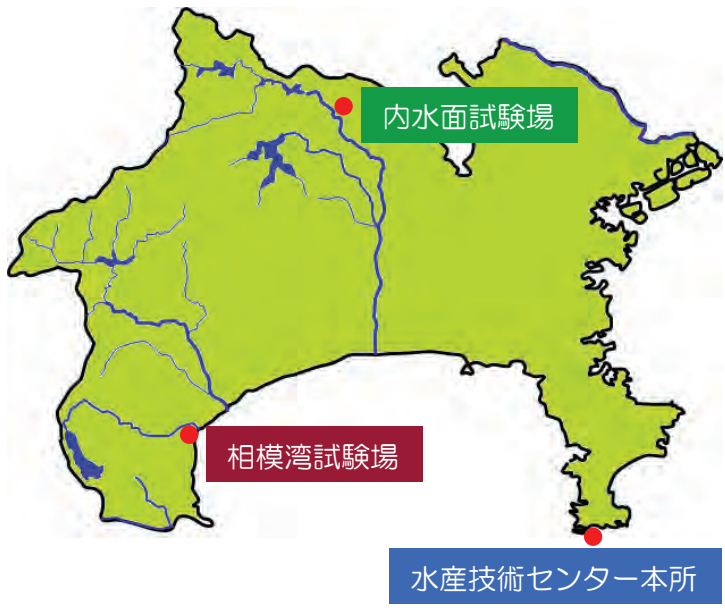


水産技術センター



早熟カジメの育成に成功しました

失われた海藻の森(藻場)を再生するための新技術

海藻の生い茂る「藻場」は生命のゆりかごとも呼ばれ、水産動物の生育場や二酸化炭素の吸収源として極めて重要です。

しかし我が国の藻場は、魚類(アイゴなど)やウニの食害、海水温の上昇などが原因とされる「磯焼け」の発生で急激に減少しており、本県沿岸でも地域によっては藻場が消滅する危機的な状況となっています。

水産技術センターは、海藻が消失する現象である「磯焼け」の発生で失われた海藻の森(藻場)を再生するため、相模湾で重要な海藻である「カジメ」を増やす研究に取り組んでいます。今回、通常のカジメより早く成熟し次世代を残すことで藻場再生の効果が高いと期待される「早熟性カジメ」の育成に成功しました。

今後は、早熟性カジメの種苗(苗のようなもの)を大量に生産するため、陸上施設で培養したのち、海で育成する技術の開発に取り組み、相模湾の藻場再生を目指します。



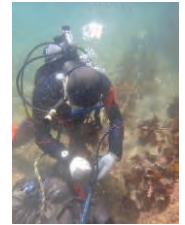
生い茂るカジメの藻場



磯焼けした藻場



早熟性カジメ



藻場回復の取組

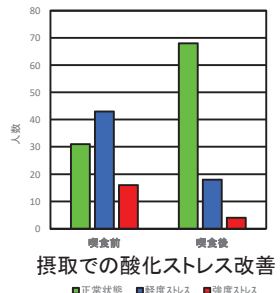
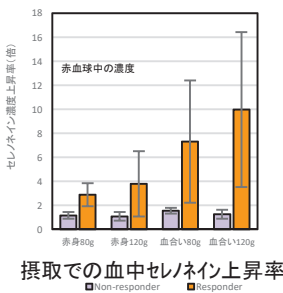
未病改善にマグロ血合の効果！！

抗酸化物質セレノネインを多く含むマグロ血合のヒトでの効果

当センターと、[国研]水産技術研究所、聖マリアンナ医科大学難病治療センターの3者で、マグロに含まれる抗酸化物質セレノネインに着目したヒトへの有効性について共同臨床研究を行いました。

100名の被験者で週3回、3週間の摂取試験を行ったところ、セレノネイン摂取量に比例して体内に蓄積し、蓄積量に比例して活性酸素除去能の上昇により、ストレス改善効果が見られました。また、アンチエイジング指標のサーチュニン2の増加も見られ、特に一部のレスポナーの方で大幅な増加があることが確認されました。

抗酸化物質セレノネインやDHA、鉄分など、機能性成分を多く含むマグロの継続摂取が、生活習慣病改善など未病改善効果が期待されます。これらの研究成果を三崎港周辺の地域振興に活かすため、令和5年7月に三浦商工会議所内に「まぐろ未病改善効果研究会」が発足し、ヒトでの効果の検証研究を応援や、加工業者による高品質な血合提供、品質管理や基準策定など、品質を守る認証制度を進め、飲食店での高品質な血合刺身提供や新たな料理開発を応援します。



血合の刺身 塩ごま油で



メバチとカジキの血合のシューマイ