

(様式1)

2026年度試験研究課題設定のための要試験研究問題提案・回答書

(整理番号) 039	提案機関名 横須賀市
要望問題名	相模のとらふぐの食味等の研究について
要望問題の内容	<p>相模のとらふぐは近年水揚量が増加していましたが、千葉や福島での水揚げも好調のため供給量が多くなり、市場価格が大幅に減少しています。そのため、とらふぐを獲りに行く日数も少なくなり、結果として漁獲量が減っています。</p> <p>また水産関係者へのヒアリングを行う中で「相模湾で獲れるとらふぐは身が締まっておらず水っぽい」という評価も聞こえており、食味の面でも評価が低いのではないかとと思われる状況です。</p> <p>こうした状況を改善するための水産関係者へのアピール材料とするため、貴研究機関において、相模のとらふぐのアミノ酸成分分析など食味についての検証・研究を他産地との比較とともに行いつつ、最も美味しく食べられる熟成期間なども併せて研究していただきたいと考えています。</p>
解決希望年限	①1年以内    ②2～3年以内    ③4～5年以内    ④5～10年以内
対応を希望する研究機関名	①農業技術センター    ②畜産技術センター    ③水産技術センター    ④自然環境保全センター
備考	

回答機関名	水産技術センター	担当部所	企画研究部
対応区分	①実施    ②実施中    ③継続検討    ④実施済    ⑤調査指導対応    ⑥現地対応    ⑦実施不可		
試験研究課題名	(①、②、④の場合) 水産加工品開発普及事業		
対応の内容等	<p>活・鮮魚は味の面では他産地との差別化が難しく、アピールポイントとすることは容易ではありません。特に、トラフグについてはブランド化の面において本県は後発地であり、供給可能量も多くないことから、市場評価を高めるためには、別の優位点を視覚的に提示する必要があると考えます。</p> <p>しかし、水揚げした活・鮮魚そのままでは優位な差を見出すことが困難と思われるため、生産地・消費地が近接し、提供するタイミングのコントロールが可能なことを活用し、「寝かせる」ことによる食味の変化を利用した適期での提供を提案することが有効だと考えられます。</p> <p>そこで、保存条件や時間経過等の違いによるうま味成分（遊離アミノ酸、核酸関連物質）の増減などを解析することで、素材のポテンシャルを最大限引き出すための手法を研究してまいります。</p>		
解決予定年限	①1年以内    ②2～3年以内    ③4～5年以内    ④5～10年以内		
備考			