

# 餌の研究と地域貢献

水産科 3 年 齊藤那央 安生峻 小西佑虎 高橋孝佑 直井友哉

## 1. 研究の動機

食べにくいと言われている淡水魚をいかに食べやすくするか。という研究で地域貢献できるのではと思ったからです。

## 2. 方法

魚の臭みを軽減すると言われているオリーブオイルと柑橘類を餌に加える。  
(今回は栃木県の名産物で地域貢献という事なので“栃木県産ゆず”を使用しました。)  
餌を与える期間は 3 週間。ある程度成熟した個体に餌を与える。  
その後、実際に試食してみて結果を判断する。

## 3. 研究

今回の研究では、栃木県でも養殖が盛んな“ニジマス”を使用して実験しました。  
まず、ある程度成熟したニジマスに 1 日 2 回 2 分け、魚の総重量 3 % 相当の量の餌を与える。  
3 週間後、魚を取り上げて新鮮なうちに試食する。(今回は、刺身と塩焼きでの試食を行った。)

## 4. 結果

3 週間で、市販の餌を与えた物よりも大きく臭みが軽減されていた。また、皮下脂肪となる部分には、オリーブオイルに溶けて吸収されたとみられる、ゆずの香り成分が感じられた。

## 5. 考察

ニジマスという魚は酸欠に弱く、飼育環境を整える必要があった。次回からは、他の魚を入れたり、水源の確保など安定した環境を整える事にも注意したい。  
今回は、地域貢献のための試食会や品評会などを行えなかったため、それらも次回への課題である。