

令和元年度 日本水産学会秋季大会

9月8日に福井県立大学で開かれた日本水産学会で、海洋生物系列のフルーツ魚班が高校生による研究発表プログラムにおいて「沖縄県産フルーツ魚の開発」というテーマでポスター発表を行い、**優秀賞**を受賞しました！！

沖縄県産フルーツ魚の開発

沖縄県立沖縄水産高等学校 総合学科 海洋生物系列
 上原京直 川島和輝 田中浩太 玉成純 山城圭衣菜 與野智裕大

はじめに

フルーツ魚とは、魚に柑橘類などの果物や香辛料を加えて育てた魚類のことである。福井大学が開発した技術であり、福井県人が消費する魚類を確保するために、県産の魚と果物を加えた商品を開発することを目指している。現在、県産の魚と果物を加えた商品を開発しているが、県産の魚と果物を加えた商品を開発している。県産の魚と果物を加えた商品を開発している。

実験材料

魚種：ハマチ(アジ科) (地方産・アマチ)
 柑橘類：温州みかん(芸種名未定) (本邦産)
 香辛料：シロネ(地方産)

これまでの成果

果物や香辛料を加えた餌を与え、成長させた魚を調査した。果物や香辛料を加えた餌を与え、成長させた魚を調査した。果物や香辛料を加えた餌を与え、成長させた魚を調査した。

水槽給餌飼育実験 (スギ)

【目的】 果物や香辛料を加えた餌を飼育した魚の成長率を調査する。
 【実験方法】 スギに、通常の餌と果物や香辛料を加えた餌を飼育する。2月に飼育した魚を調査し、成長率を算出する。これを繰り返して1年経過する。また、果物や香辛料を加えた餌を飼育した魚の成長率を調査する。
 【結果】 果物や香辛料を加えた餌を飼育した魚の成長率は、通常の餌を飼育した魚の成長率よりも高いことが確認された。

一般向け試食アンケート調査

【目的】 果物や香辛料を加えた餌を飼育した魚の試食アンケート調査を行う。
 【調査方法】 試食アンケート調査を行う。試食アンケート調査を行う。試食アンケート調査を行う。

魚肉中香料成分含有量の測定

【目的】 果物や香辛料を加えた餌を飼育した魚の魚肉中香料成分含有量を測定する。
 【実験方法】 魚肉中香料成分含有量を測定する。魚肉中香料成分含有量を測定する。魚肉中香料成分含有量を測定する。

発表に使用したポスターです。魚にシークワサーの搾りかすを加えた餌を与え、魚肉に香り付けし商品化を目指しています。



表彰式の様子



学会会場で記念撮影

全国からたくさん的高校生が集まり、各校で行ってきた水産研究の成果を発表しました。限られた発表時間でしたが、研究内容をわかりやすく伝えるようがんばりました！

