



新・みやぎ・シー・メール第26号

発行：令和元年8月30日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

新たなブランド魚「伊達いわな」

内水面水産試験場

「伊達いわな」とは

高級魚あるいは遊漁の対象として人気の高い川魚「イワナ」ですが、初めて養殖されたのは、宮城県栗原市です。現在では県内各地で養殖が行われていますが、その中でも当内水面水産試験場が刺身用出荷を目指した「伊達いわな」は、成熟期以降で通常のイワナより2倍近いスピードで成長し、産卵期でも可食部の粗タンパク割合が通常のイワナの1.2倍、粗脂肪割合が2倍近くあります。川魚特有の臭みが無く、ヒラメの様な味わいもある品質の良さや安全性の高さから、新たな食材として期待が持たれています。



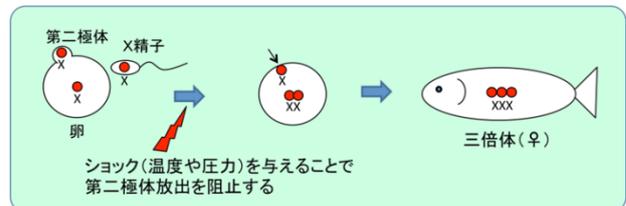
写真上 「伊達いわな」

下 「伊達いわな」のお刺身と炙り

開発の経緯

通常のイワナはほとんどが100g位で塩焼きや甘露煮などで利用されていますが、刺身も美味しいことから、大型魚の需要もありました。しかし、通常イワナは成長が遅く、産卵期になると肉質が低下するため、お刺身商材として定着しませんでした。そのため、宮城県では平成7年度から成熟せず成長が速い全雌三倍体イワナの開発を始めました。

全雌三倍体イワナとは、ふ化直後から稚魚を雌性ホルモン処理することにより、遺伝的には雌ですが、成熟すると精巣が発達する「偽雄」を作ります。この偽雄の精子を使って卵を受精させると得られる魚はすべて雌になります。更に、この受精卵に温度刺激を与えると、本来卵の外に放出される遺伝子1組（第二極体）が放出されず、遺伝子を3組持った受精卵となり、この卵から産まれ



る稚魚は全雌三倍体になります。この技術は、種なしスイカなどでも使われる技術のため、食品としての安全性が確保されています。

「伊達いわな」のブランド化

県では、「伊達いわな」のブランド化を進めるべく、平成25年に生産者の方々と「伊達いわな振興協議会」を設立し、平成27年には、「伊達いわな」の商標登録を、平成29年には「ブランド管理指針」を改定し、「伊達いわな」の定義を体重800g以上であることと明確にしました。

今後もブランド管理を厳格に実施し、より良い「伊達いわな」をより多くの皆さんへ届けられるように、生産者の方々と努力して参りますので、是非一度ご賞味下さい。

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>