

研究テーマ ●「うんまか深海魚」で地域の漁業、外食産業、観光を元気に！

水産学部・水産学科・水産資源科学分野

教授

大富 潤

<http://nanakubo.com>

研究の背景および目的

鹿児島は鹿児島湾と南西諸島に水深200m超の広大な深海漁場があり、深海魚で有名な駿河湾に劣らず多様な深海魚が漁獲されますが、食材にならず投棄されています。私たちは次世代の儲かる漁業のために、2020年に「かごしま深海魚研究会」を結成し、地元の深海魚の普及を中心とした地域連携活動を始めました。未利用資源の探索と生態解明、食味・物性のチェック等を行います。新しいメニューや加工品などのコラボ商品を開発し、水産業、外食産業、観光産業の活性化を目指します。

おもな研究内容

深海魚ってグロテスク？

美味しい！美しい！あの高級魚も深海魚

まずは消費者の誤解を解くことから

うんまか深海魚ブランドで展開(商標)

未利用資源の探索、バイオマス調査



食味、物性、機能性物質(共同研究)



流通経路の確立



「かごしま深海魚研究会」を南さつま市、(株)田中水産(水産仲卸会社)と産学官で結成。趣旨に賛同された飲食店・販売店・企業で料理の提供、鮮魚・加工品の販売を行っています。右のステッカーが目印です。

加工品、新メニューの開発



期待される効果・応用分野

高級魚のキンメダイやアカムツ(のどぐろ)、美しく美味しいエビ類の多くが、実は深海魚であることをご存じですか。認知度が低いため海上投棄される“もったいない宝物”も少なくありません。約1300種の魚介類を食べた研究者が、潜在的価値のある希少魚種を発掘・提案します。ヒメアマエビと命名後、人気となり高価格で流通している例もあります。「うんまか深海魚」は看板メニュー、観光の目玉になり得ます。新商品の開発・販売が期待できます。「西の深海魚王国」を構築しましょう！

共同研究・特許などアピールポイント

- 文化庁食文化「知の活用」振興事例に選定(2023年)。かごしま深海魚研究会は九州農政局令和4年度「ディスカバー農林漁村(むら)の宝」に選出。
- 著書「九州発食べる地魚図鑑」はレシピ付き、「旬を味わう魚食ファイル」も一般の方に人気です。

コーディネーターから一言

市場がないために海上投棄される深海魚の魅力を発信。地道な活動により、「うんまか深海魚」を提供する飲食店・スーパーが増加、協力企業等も増えています。加工商品etc.ビジネス展開に興味のある賛同者を募集しています。

研究分野 水産資源生物学、甲殻類学、魚食普及

キーワード 深海魚、水産資源、水産物、外食、観光、地域活性化