

高水温、低餌料に強いアコヤガイの開発について

背景

本県は、真珠及び真珠母貝の日本一の産地であるが、地球温暖化に伴い海水温が上昇しており、アコヤガイの餌となる植物プランクトンも減少している。このような厳しい海の環境にも耐性のある、強い真珠母貝の開発が喫緊の課題であった。

本技術の概要

天然のアコヤガイから、血液中の“総炭水化物量（TC）”が多い貝を選抜して次代を生産することにより、高水温・低餌料の環境でも生残率の高い真珠母貝を生産することが可能となった。

生残率 本発明による選抜貝 : 88%
従来の方系の貝 : 67%

※水温28℃・絶食環境下における屋内試験の貝の生残率(76日後)

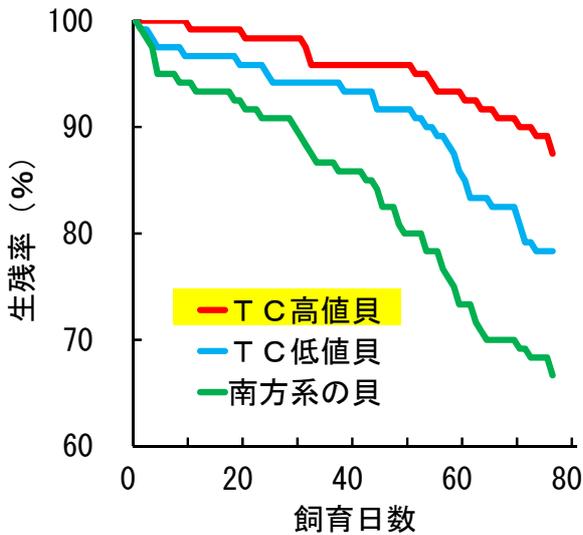


図1 屋内絶食試験の生残率

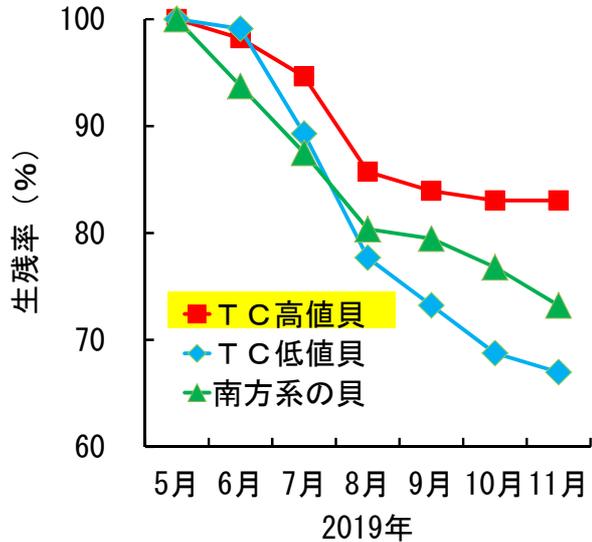


図2 屋外(宇和海南部)の生残率

表 各真珠母貝を用いた真珠の養殖結果

1級真珠の割合(%)	
TC高値貝	35.2
TC低値貝	16.0
南方系の貝	19.4

※各貝に200個ずつ、同一の真珠養殖業者が挿核し、8か月間真珠養殖した

本技術を用いて開発した貝は、屋内絶食試験及び屋外における貝の生残率が高く、真珠母貝として真珠養殖に用いたところ、高品質な1級真珠の割合が最も高かった。

※本件に係る技術的な質問は、個別に水産課にお願いします。