

三倍体化により1年中安定した品質で提供できる イワナ大型魚「信州大王イワナ」

水産試験場

1 技術の要約

通常のイワナ2倍体は、秋の産卵期に成熟のためにエネルギーを必要とするため身質が劣化し、食用に適さなくなるため、全雌三倍体化することによって不妊化し、1年中安定した品質のイワナ大型魚を提供することが可能になりました。

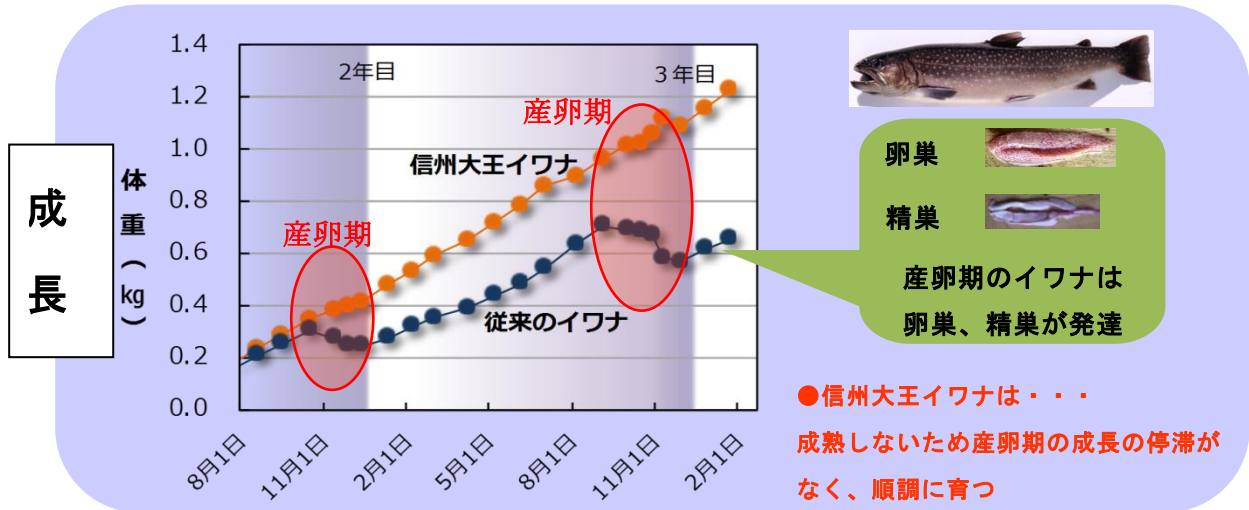
2 技術の内容

雌のイワナを性転換処理した雄の精子とイワナ卵を受精させ、10分後に加温処理して染色体を三倍体化できるようになりました。

作出された全雌イワナ三倍体(信州大王イワナ)は産卵期の成長が停滞せず、従来のイワナよりも大きくなることが分かりました。また、他のマス類よりも高タンパク、低脂肪、低カロリーでヘルシーな食材であることもわかりました。

この「信州大王イワナ」は平成 26 年度から養殖業者に稚魚を供給してきましたが、平成 28 年9月1日から市場出荷が始まりました。

平成 28 度は、食用魚6トン程度の出荷を見込んでおり、県内の旅館ホテル、飲食店を中心に提供される予定です。



卵巣



精巣



産卵期のイワナは
卵巣、精巣が発達

栄養成分

魚種	たんぱく質 (g/100g)	脂質 (g/100g)	エネルギー (Kcal/100g)
信州大王イワナ	22.1	3.6	127.0
信州サーモン	21.2	7.1	150.0
ニジマス (淡水養殖)	19.7	4.6	127.0
シロザケ	22.3	4.1	133.0
大西洋サケ (海面養殖)	20.1	16.1	237.0
ギンザケ (海面養殖)	19.6	12.8	204.0

●信州大王イワナは・・・
高タンパクでも、低脂肪、
低カロリーで、ヘルシー
淡泊な味わいで、調理の
幅が広い

※信州大王イワナ、信州サーモン以外の値は、「5訂増補日本食品成分表」による