

若狭特産「小鯛ささ漬」の持続可能化へ
～キダイ完全養殖研究において、養殖魚での加工・試食実施まで到達～

2026年3月16日
公立大学法人福井県立大学
ふくい水産振興センター
関西電力株式会社

公立大学法人福井県立大学、ふくい水産振興センターおよび関西電力株式会社は、若狭地域の特産品「小鯛ささ漬^{※1}」の原料であるキダイの完全養殖実現を目指した共同研究を進めています。

本プロジェクトは、水産資源保護の観点から天然稚魚への依存リスクを低減し、地域内で持続可能な水産事業モデルの構築を目指すものです。

これまでに、通常秋季に限られる若狭湾のキダイの産卵について、水温や親魚の栄養状態を管理することで、秋季以外での水槽内での自然産卵およびふ化に成功しています。その後の育成を経て、「小鯛ささ漬」に加工可能なサイズまでの養殖を実現しました。さらに、養殖キダイを実際に加工し、関係者による試食を行う段階に到達しています。なお、本試験加工には、協同組合法人小浜ささ漬け協会のご協力をいただきました。

本成果は、地域特産品の原料を養殖で確保できる可能性を示し、研究段階から食品加工まで到達した点において重要な節目です。

本プロジェクトは、「福井県・原子力発電所の立地地域の将来像に関する共創会議^{※2}」に示された将来像の実現に向けた取組みの一環として推進しています。

今後は、種苗生産や育成の安定性、加工適性、生産効率等を検証しながら、持続可能かつ地域活性化に資する水産事業の可能性を検討してまいります。

※1：若狭地方の伝統的特産品。酢と塩で締めた小型のキダイ（レンコダイ）を杉樽に詰めた加工品。

※2：原子力発電所が立地する嶺南地域の持続的な発展を実現すべく「立地地域の将来像」について議論する場として立ち上げられたもの。

以 上