

安全・安心・おいしい・よい品質の魚づくり

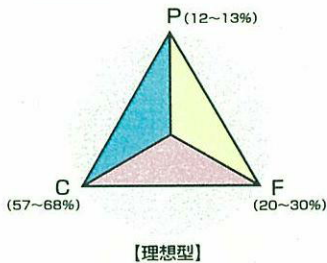
養殖日誌の表紙



記帳しているところ

★肥満魚にならないように、栄養のバランスを心掛け！

人の栄養バランスはタンパク質、脂肪、炭水化物の摂取比率で表わします。



ハマチの栄養バランスは餌1kgの全カロリー数(kcal)割るタンパク質の割合(%)で表わします。CP比と云います。

- ハマチ CP比 85~100 の範囲で93中心
- カンパチ CP比 80~90 の範囲で85中心
- マダイ CP比 70~80 の範囲で75中心

生餌・配合餌料・ドライペレット等の成分調査を行い、常に適正C/P比を確保するとともに、毎月体重・尾叉長を測定し、肥満度を求めています。また、肝臓、腎臓などの内臓検査、ヌメリの具合を観察、健康な魚づくりに努めています。

○常に肥満度を見ています。

ハマチ 夏15~16 秋16~21 出荷時16~21
カンパチ 出荷時16~20
マダイ 出荷時19~24

肥満度の計算方式 $\frac{\text{魚体重}}{\text{尾叉長}^3} \times 1,000 = \text{肥満度}$
計算例 (魚体重) $\frac{3,500\text{g}}{(\text{尾叉長}) 57\text{cm} \times 57\text{cm} \times 57\text{cm}} \times 1,000 = 18.9$



夏期のハマチ(肥満度16~17)



出荷時のハマチ(肥満度21~22)

○栄養のバランスを考えて。

投餌はC/P比を基にモイストペレットを作ります。ミネラル・ビタミンの不足を補うために適量の栄養剤を添加します。

○網の汚れを防ぎます。

○密殖を避け漁場に合った適正な放養尾数にしています。

★漁場環境管理に努めています。

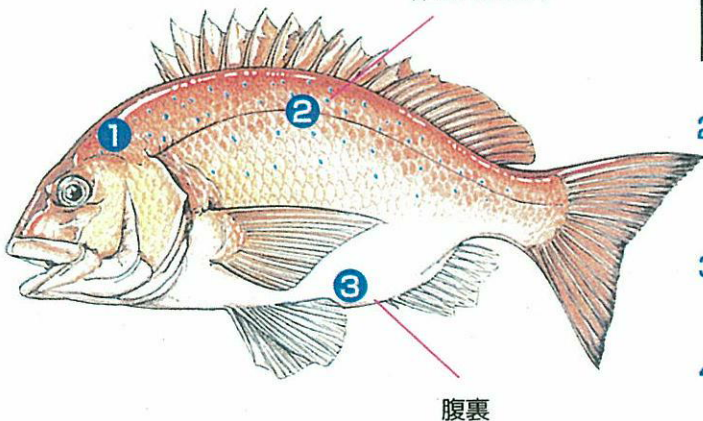
香川県魚類養殖指導指針を尊重して、養殖漁場の環境管理に努め、水質・底質を維持するため、地域ごとに漁場管理計画をつくり、持続的養殖生産を目指しています。

マダイの色揚げ

1. 平成13年度より、色差計で下記の要領で行っています

検査基準	(1) 頭部 a値 赤色	(2) 背部 a値 赤色	(3) 腹部 L値 明暗
9月末まで	8	12.5	72
10/1から	9	13	73

体表の真ん中



腹裏

2. 3ヶ所を検査して、2ヶ所合格基準に達すれば合格とします。

3. 検査時期は、概ね出荷の2週間前としています。

4. 合格後、出荷までに増肉によって色度が落ちる場合があるので、検査後1ヶ月以上経つと再審査しています。



色度検査風景