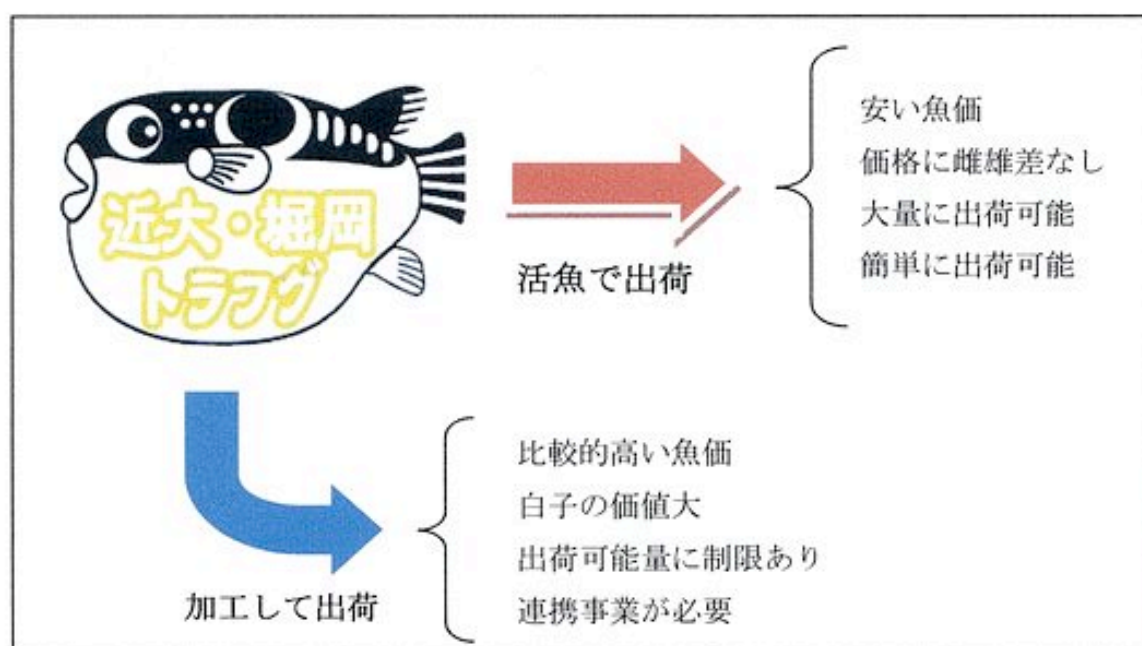


オスの割合が高いトラフグ養殖法を活かした高付加価値商品の開発

近畿大学水産研究所富山実験場

トラフグは有毒魚であるため調理・加工には資格をもった調理人が作業にあたる必要があり、除去した有毒部位の保管・処理も必要となる。トラフグは魚体そのままの状態でも流通しているが、これらの加工に費やす手間や時間を節約するため有毒部位だけを取り除いた加工品（身がき）でも流通している。さらにトラフグは身、あら、皮、ひれ、白子といった部位ごとに異なった料理として提供されることが多いため、パーツ毎でも流通している。

トラフグは外見から雌雄を判定するのが困難であるため、魚体をまるのまま仕入れる場合、確実に白子を提供するのは難しい。そこで魚体をまるのまま購入して自店舗内で調理する業態の飲食店であっても白子だけはパーツ流通品も購入することも多い。そのため白子の市場価値は非常に高く、時として1尾のトラフグから採れる白子の価格がその他のパーツの合計と同等に達することもある。



産学連携によりトラフグ加工品の製造販売を事業化

個人向け トラフグ鍋セット（2008年12月より）

業販向け トラフグ身がきセット（2010年12月より稼働予定）