

# 信州大王イワナ

(全雌三倍体イワナ)

長野県水産試験場

- 大型のイワナは刺身用として人気がありますが、従来のイワナ「二倍体」は大きくなると成熟にエネルギーが使われるため、品質が低下してしまいます。常に高い品質を維持するためには、成熟しない魚「全雌三倍体」にする必要がありました。
- 水産試験場では、平成 20 年から全雌三倍体イワナの研究に本格的に取り組み、平成 25 年までに安定的な量産技術をほぼ確立し、平成 26 年9月に稚魚を初出荷しました。
- 魚の名称を「信州大王イワナ」と決定し、平成 27 年9月4日付けで商標登録になりました。

## 全雌三倍体とは？

- サケマス類では、性転換雄<sup>\*</sup>の精子を用いて受精させた卵を温水にさらし、通常は2組である染色体を3組に増やすことで、成熟しない魚を作ることができます。（<sup>\*</sup>性転換雄: 雄性ホルモンで雌から雄に性転換した魚）
- 全雌三倍体の量産技術は、長野県などが中心となり、平成 4 年にニジマスで実用化されました。
- イワナについては平成 14 年に宮城県が実用化に成功しました。現在、種苗を生産できるのは宮城県と本県の 2 県のみです。



## 信州大イワナ（全雌三倍体）の特徴

- 産卵期である秋になっても成長が鈍らず、ふ化から3年で1kgを超えます(図1)。
- 産卵期でも痩せることがなく、魚体に占める可食部の割合は高い値で維持されます(図2)。
- 飼育方法は従来のイワナ(二倍体)と変わらず、既存の飼育施設が使えます。

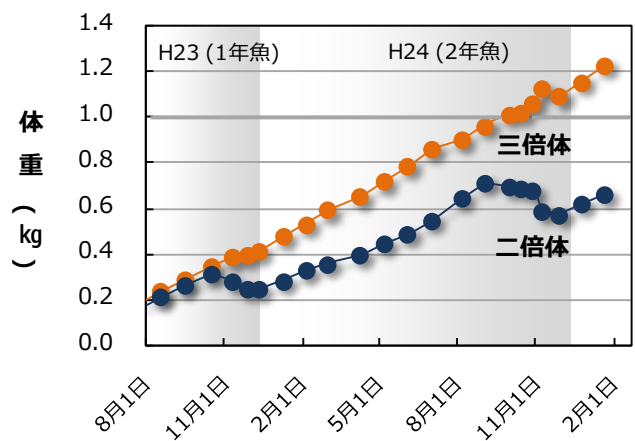


図1. 三倍体と二倍体の成長比較

## 食材としての評価

- (一社)長野県調理師会の方々に調理・試食をしていただき、以下のような評価をいただいています。
  - ・刺身はイワナ特有の身の締りと旨みがある
  - ・脂の乗りがちょうどよい
  - ・寿司にすると一段と美味しい
  - ・味噌漬け、麴漬けが美味
  - ・今後メニューに加えたい

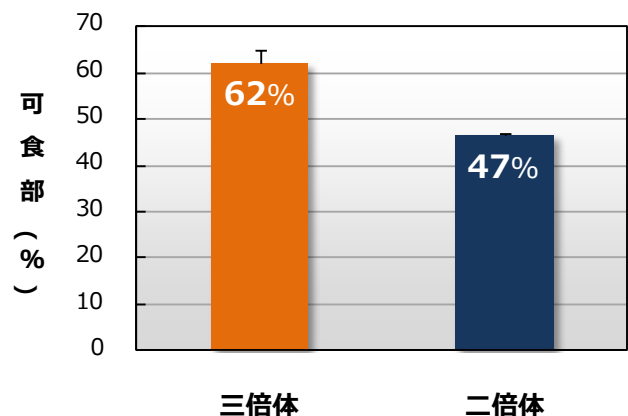


図2. 産卵期（11月）における可食部割合