

「養殖ヒラメクドア対策講習会」を開催しました

5月30日、たまの漁業協同組合(玉野市)において「養殖ヒラメクドア対策講習会」を開催し、県内のヒラメ養殖業者が参加した。ヒラメのクドアについては、以前「業務の話題(2012年10月5日付)」で紹介したが、ヒラメ養殖業の健全な発展と消費者への安全安心な水産物の提供に寄与するため、講習会を初めて開催した。

講習会では、まず、食中毒の原因となるクドアがヒラメ筋肉内に寄生していても肉眼的には無症状なので一見して寄生魚かどうかわからない点や、クドア自体の生活環がまだはっきりわかっていない点など、モニタリングの重要性を理解していただいた。

次に、今年1月に県が策定した「養殖ヒラメクドア対策ガイドライン」をもとに養殖業者が行う防疫対策として、種苗導入時及び出荷時の検査や飼育日誌の記帳をはじめ飼育管理の徹底が重要であることを確認した。そして、県は、検査依頼に適切に対応し、新たな知見や情報を速やかに養殖業者や漁協に提供することとしている。

最後に、水産研究所職員が講師となり、実際に養殖業者がヒラメ筋肉組織を採取しスライドグラスへの塗抹、その後の染色作業、顕微鏡観察に至る一連の検査工程を体験した。講習を終えた養殖業者からは、「意外と簡単にできるなあ」「漁協に顕微鏡さえあればできるのになあ」など感想が聞こえてきた。

現在、ヒラメ養殖主産県では、漁協独自でクドア検査を実施しているところもある。将来的に岡山県内の漁協においても検査体制が整えば、より効率的な養殖が行えるだろう。

(開発利用室：泉川)



写真1 講習会の様子



写真2 筋肉組織採取の様子



写真3 顕微鏡観察の様子