

新技術で養殖された幻の「メスうなぎ」

養殖下では、うなぎは殆どがオスになります。

開発した新技術を用い、稚魚のときに大豆イソフラボンを与えて育てたうなぎはメスとして成長し、大きくて身がやわらかくて美味しいという特徴があります。

大きなメスうなぎはふわつとやわらかくふっくらとした

食感を持ち、ジューシーな脂と濃厚なうま味のある味わいです。

大豆食品に含まれる「大豆イソフラボン」で育てた高品質の

幻のメスうなぎを、是非ご賞味ください。



大型雌ウナギによる 新規市場開拓コンソーシアム

〈研究メンバー〉

愛知県水産試験場

国立大学法人 熊本大学

国立大学法人 北海道大学

共立製菓株式会社

株式会社フジキン

〈研究管理運営機関〉

(特非)東海地域生物系先端技術研究会

さらに詳しく知りたい方はこちら

メスウナギ資料館 (NPO東海生研HP)

<https://www.biotech-tokai.jp/mesuunagi>



本研究は生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」
(JPJ007097)の支援を受けて行いました。

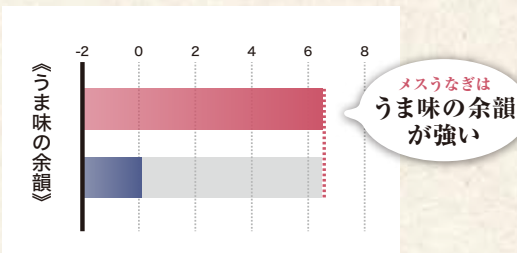
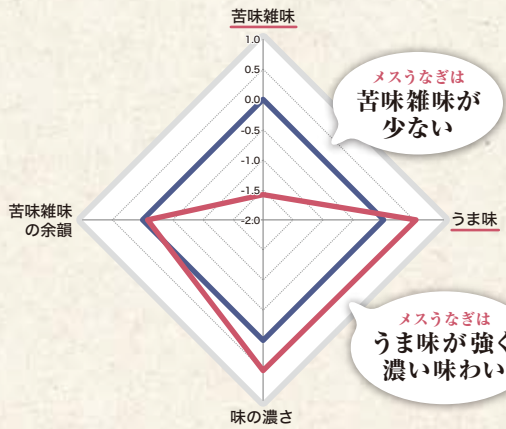
幻の「メスうなぎ」

美味しさの秘密



4 味わい

メスうなぎは **雑味が少なく**
うま味が際立ち濃厚な味わい



※「オス」を基準(ゼロ)とした場合の値。
1.0の差が濃度差約20%(人間が異なる味わいと感じる濃度差)を示す。

メスうなぎはこんな味わい!

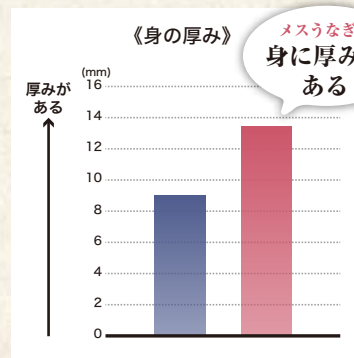
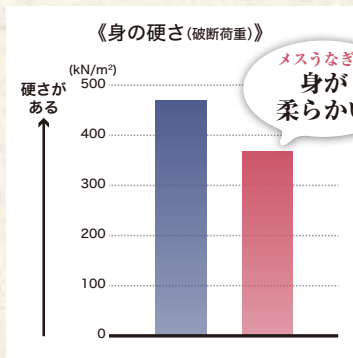
うま味が強く、
大型になるとふっくら
肉厚で柔らかく、
より美味しい高品質な
うなぎです



1 食感

大型メスうなぎは、
身が厚くふっくらとして柔らかい

※これまでのオスの大型うなぎは身が硬くなることから評価はよくありませんでした。



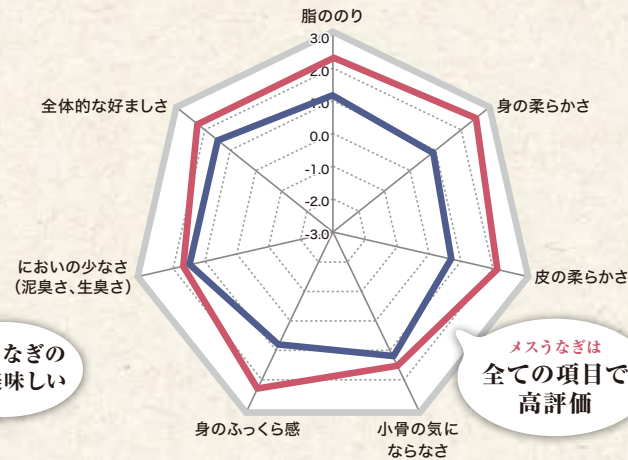
2 食味評価

約7割のモニターが
大型メスうなぎの方が
美味しいと評価



どちらのうなぎが美味しいと思うか

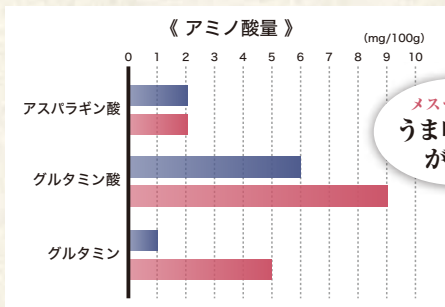
メスうなぎの方が美味しい



※メスうなぎ・オスうなぎの蒲焼をそれぞれ食べ、各項目について7段階で評価。(総回答数:57)

3 成分

メスうなぎの方が
うま味の元となる
アミノ酸量が多い



※メスうなぎとオスうなぎは同じ養殖場で同一の餌を与えて飼育。



大型のメスうなぎと従来サイズのオスうなぎの味わいを徹底比較

各種分析機器を使い「味わい」「食感」「成分」を分析。
メスうなぎの味わいを科学的に証明しました。

グラフの見方

■メスうなぎ ■オスうなぎ

分析: 味香戦略研究所