

えひめ水産イノベーション事業 ～研究成果通信～ No.4

発行:公益財団法人 えひめ産業振興財団 えひめ水産イノベーション創出地域
TEL089-960-1153 FAX089-960-1105 平成28年7月6日(水)発行

この『研究成果通信』は、文部科学省の補助事業である「地域イノベーション戦略支援プログラム」により、平成24年7月からこれまでの間、愛媛大学南予水産研究センターに招へいた研究者が宇和海の水産業の活性化を図るために取り組んだ研究の成果を広くお知らせするためのものです。

カメノテは愛媛県の南予地方では「セイ」と呼び、塩茹でしたものが市販されています。フジツボは東北地方の一部では食習慣があり、塩茹では食べると小エビの“ミソ”のような濃厚な味がします。

環境と調和した免疫能賦活養殖技術の開発

(フジツボ・カメノテの完全養殖を目指して)

愛媛大学南予水産研究センター 准教授 鶴見浩一郎 (代表研究者 教授 三浦 猛)

愛媛県南部沿岸には、国内でも有数の未利用甲殻類(蔓脚類;フジツボ・カメノテ)の莫大な資源が存在している。カメノテ(セイ)は愛媛では初夏の磯の味覚として愛好されているが、世界的に見るとフジツボ・カメノテは超高級珍味として高値がつく隠れた高級水産物であり、効率的な養殖が可能であれば地場の新たな水産資源となる可能性がある。しかも、フジツボには免疫能賦活効果が存在し、効率的な収穫が出来れば、魚類養殖の盛んな当地での餌料としての有用性も期待できる。

本研究では、人工的付着方法を確立したフジツボの人工種苗としての実用性を検証し、新たな商品としてのフジツボ・カメノテの確立を目指している。

水産物としての可能性

カメノテ(セイ)は愛媛では地場の磯の味覚として愛好されているが、スペイン・ポルトガルでもベルセベと称し、超高級食材(€100/Kg 約¥12,000)として珍重される。産地(ガリシア地方など)の重要な観光資源となっているが、誰も養殖の試みには成功していない。効率的に養殖できれば大きな経済効果がある。

同類のフジツボも美味しく、南米チリの巨大フジツボ(ピコロコ)は名物料理。青森でも寒流系のミネフジツボが高級珍味(¥7,000/Kg)として有名である。

愛媛ではフジツボは汚損生物として問題となるが、無給餌でよく育ち、莫大な資源量がある。

大きい個体をきれいに剥がして収穫できれば新しい水産物、養殖魚の有効な餌料となる可能性がある。

これを実現するフジツボの人工付着・養殖方法を開発済みであり、その水産物としての実用化を目指している。



Festa do Percebe(カメノテ祭)【ガリシア自治州政府】



ベルセベの産地 ガリシア州モルテ海岸 南予によく似ている【スペイン政府観光局】

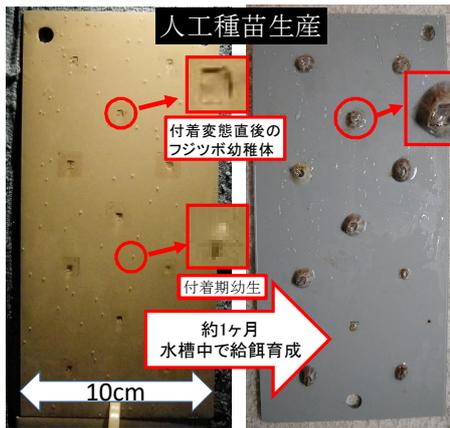
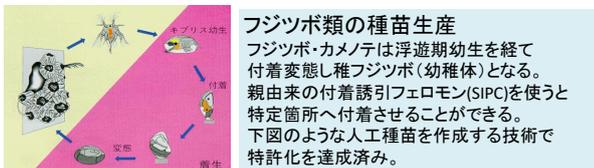


青森の高級珍味「ミネフジツボ」

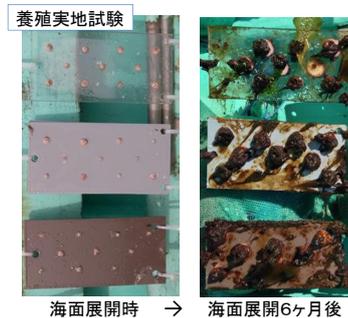


陸奥湾産養殖ミネフジツボの収穫 現状では効率に難点があり、広く普及していない

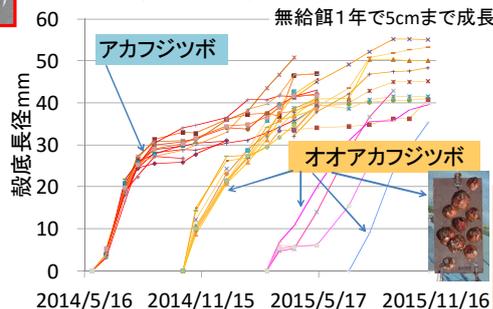
高効率養殖技術の実証研究



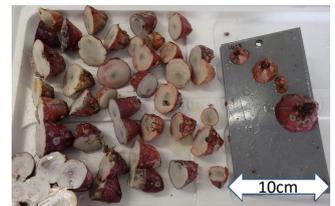
効率的な種苗生産手法の開発成功



フジツボ種苗の成長速度



実用化レベルでの検証・養殖試験(実施中)



最終目標はオオアカフジツボとカメノテ

汚損生物として問題のあるアカフジツボに対して、外洋性のオオアカフジツボは内湾にはほとんど生息せず、しかも人工種苗は1年で5cmまで成長することを確認した。アカで検証した生産技術をオオアカ・カメノテへ展開中。



この研究へのお問い合わせは愛媛大学社会連携推進機構吉田則彦教授 (089-927-8581)まで