



人工シラスウナギの量産化を目指して（ウナギのSDGs）

株式会社 海みらい研究所



住所：〒441-8026 愛知県豊橋市羽根井西町6-12-301

電話番号：0532-32-7728 090-1097-2172

担当者：代表取締役 丸崎 敏夫

主要業務：研究、コーディネート業、福利厚生施設の運営

ホームページ：https://www.marinefuture-lab.com/

目指すゴール



ニホンウナギは平成26年に絶滅危惧1B類としてレッドリストに掲載され、持続的利用が危ぶまれる貴重な天然資源です。そのため、持続的な漁業生産を可能とする天然資源の涵養や、人工シラスウナギの量産化が求められています。弊社は、ふ化後の仔魚（プレプトセファルス）から、シラスウナギまでの量産化と低価格化を可能とする技術開発の研究を、（株）ニデック（本社蒲郡市）から支援をいただきながら、愛知県立三谷水産高等学校や国立大学法人鹿児島大学等と連携して行っています。これらの研究を通して、日本の食文化の維持（SDGs）に貢献したいと考えています。また、ウナギ資源の有効活用を目指した取組を産業界等と、天然ウナギの涵養を目指す「石倉かご」の取組を豊橋市等と実施しています。



ウナギの人工催熟（ホルモン投与）



石倉かごモニタリング調査（汐川干潟）



「鰻能(ばんのう)」商品発表会



未利用資源の活用
ウナギの魚醤
「鰻能(ばんのう)」



海と日本プロジェクト2020in愛知県
愛知の海を探求しよう！解き明かせ。
5つのオーシャンクエスト！

SDGsの取組み紹介

すでに取り組んでいること（ウナギ食文化のSDGs）

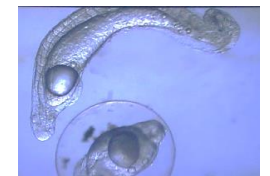
魚醤の開発：弊社が、ウナギ加工業の（株）あつみに訪問した際に、利用されない大量のウナギの頭の存在を知り、過去に魚醤の商品開発で関係のあるイチビキ（株）に、ウナギの頭を使った魚醤の開発を持ち掛けました。イチビキは、商品化となれば日本初となるウナギ魚醤の開発に意欲的で、すぐに取り組むことになりました。限りある資源の有効活用と、ウナギ本来の美味しさを生かした調味料になればと考えました。



あと一歩の後押しで実現できること（ウナギ資源のSDGs）

人工シラスウナギの量産化：弊社は人工シラスウナギまでの量産化と低価格化を目指して、技術開発の研究を行っています。

- (1) 高栄養価で生残率の高い飼料の開発
- (2) 長期飼育と大量生産に適した養殖装置の開発
- (3) 安定した人工ふ化技術の開発



この課題を解決するために、ウナギの人工催熟技術の向上や、弊社独自の飼料に適した水槽や飼育方法、飼育に適した粉末状飼料の開発等に取り組んでいます。