



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、福利厚生施設等の運営

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

目指すゴール



ウナギの人工催熟（ホルモン投与）



海と日本プロジェクト2021in愛知県
「海と川で生きるウナギを知り、愛知の自然環境を守ろう！」で製作した小学生のウナギイラスト入り間伐材の割り箸



令和3年度優良ふるさと食品中央コンクール「農林水産大臣賞（新技術開発部門）」受賞の報告に豊橋市長を表敬訪問



未利用資源の活用
ウナギの魚醤「鰻能（ばんのう）」



石倉かごモニタリング調査
（汐川干潟）

ニホンウナギは平成26年に絶滅危惧IB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、「ウナギ仔魚養殖用飼料および養殖装置」（株）ニデックと共同特許出願申請中：特開2021-52650）の実証実験を通して、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、令和2・3年度は（株）ニデック（本社蒲郡市）から支援をいただき、令和4年度からは新たな支援先を得ながら、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や、天然ウナギの涵養を目指す「石倉かごモニタリング」の取組を産官学と連携して実施しています。

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）あつみを訪問した際に、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。品質が評価され最優秀賞を受賞しました。



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。

