

《こぼれ話 1》 陸上養殖のバナメイエビ誕生

生研支援センター成果事例

2020年3月2日号



【白姫(しらひめ)えびの誕生】

冷凍エビといえば、輸入品を連想しがちですが、実は、いまでは家庭でなじみのあるバナメイエビも国内の陸上施設で安定して養殖できるようになってきました。

バナメイエビの稚エビから成エビまでの屋内陸上養殖の事業化試験を進めているのは日本水産株式会社です。ハワイから親エビを輸入し、大分県佐伯市の施設で採卵・ふ化させて稚エビを作り、そのあと鹿児島県南九州市の施設へ移し、出荷サイズの約 20g まで育てています。現在、通販サイトでも販売しています。

【環境にもエビにもやさしいバイオフィロック法】

陸上養殖でカギを握るのが閉鎖式バイオフィロック法という方式です。池の中で微生物の集合体(バイオフィロック)を浮遊させながら、水質を浄化させ、エビを飼育する方式です。屋内の陸上養殖のため、外界からの病気の侵入を防ぐことができ、水の入れ替えをできるだけ少なくして飼育できるメリットがあります。バナメイエビ(写真左下、日本水産株式会社提供)は水中を泳ぐ習性があり、池や水槽の水中を立体的にフルに効率よく使うことができます。海外でのエビの養殖は、海岸や河口近くのマングローブ林を伐採して養殖池をつくるなど環境への影響が大きい一面もありますが、海水を活用した陸上養殖なら、環境への負荷も少なく、画期的な持続可能な生産システムといえます。



水中を泳ぐバナメイエビ



居酒屋「ミライザカ」のメニュー

【鮮度が高く、高品質】

鹿児島県の施設で水揚げされたバナメイエビは、高鮮度の状態で店や食卓に届けられます。鮮度がよいだけでなく、甘みもあり、刺身や寿司のネタにもなります。現在、「白姫えび」というブランド名でワタミ株式会社が展開する居酒屋「ミライザカ」のメニュー（写真右上）にも採用されています。いまは主に東南アジアからの冷凍輸入品が出回っていますが、将来的には鮮度の高い国産ものが広く普及することも夢ではないようです。

バナメイエビの国産化を目指す陸上養殖研究は、生研支援センターの研究資金を活用して行われました。

「こぼれ話」シリーズの URL は

<http://www.naro.affrc.go.jp/laboratory/brain/contents/fukyu/episode/index.html>

<事業名>	革新的技術創造促進事業（事業化促進）
<事業期間>	平成 27 年度～平成 29 年度
<課題名>	高鮮度国産エビ生産のための効率的無換水養殖技術の実証研究
<研究実施機関>	日本水産株式会社