

キャベツを食べるウニ  
(神奈川県水産技術センター提供)

# タケノコやキャベツ…くず野菜も好物

# “雑食”ウニが地球を救う!!

## 海藻類保護、フードロスも削減

タケノコにアスパラガス、キャベツ…。ウニや魚類が海藻類を食べ尽くす「磯焼け」が近年深刻化する中、捕獲したウニに捨ててしまう野菜などを食べさせて養殖する研究が各地で広がっている。実用化が進めば、海洋環境の保護だけでなく、フードロス（食品廃棄）の削減や地域の特産品の創出にもつながると期待が高まっている。

ウニの養殖を研究する九州 調達できる餌を探していたと大大学院農学研究院の栗田喜 ころ、実家の福岡県鞍手町にある荒れた竹林が目にとまった。ウニは菌が鋭く雑食性で「今年4月に真山に生えていたタケノコを収穫して水槽に入れたら、すぐに食いついた

という。早速、福岡県福津市にある同大の水産実験所で宮城県産のキタムラサキウニに40日間タケノコを与えて飼育。試食すると、「磯の風味は少し弱いが、甘くコクのある味わいに驚いた」。佐賀県産のアカウニも同様に飼育したところ、直径約1・5センチだった殻は順調に成長し、約4カ月で倍の約3センチになった。水産庁によると、全国の藻場は減少傾向にある。温暖化による海水温上昇で藻を食べるウニや魚類の生息域が拡大したことが要因の一つとされ、小魚のすみかが奪われて漁業にも影響を与えている。栗田助教は「磯焼けした海のウニは痩せて売り物にもならない。増えすぎたウニを捕獲し、捨てられる食品を与えて商品にできれば理想的だ」と話す。



出荷できない野菜などを使

しい」と声を弾ませた。

ったウニの養殖研究で先行する神奈川県では、逗子市にある小坪漁協の組合員らが立ち上げた合同会社が7月、地元スーパーで廃棄されるキャベツの外葉を与えて育てたムラサキウニを初めて出荷した。店頭に1個300円ほどで並ぶと長い行列ができ、すぐに完売。合同会社の座間太一代表(69)は「来年は生産数を3倍ほどに拡大する方針。市内の飲食店に広く流通させ、新たな名物として盛り上げていきたい」と意気込む。

長崎県佐賀市では、出荷時に捨てられる特産のアスパラガスの切れ端を痩せたウニに与えて調査。実入りがいまひとつだったため、栄養価の高い地元産の焼酎のかすを餌に加えるなど改良を進めている。山口県下関市でも特産のトマトを使って研究を進めており、サイズを均等に育てるため人工飼料を加えるなど工夫し、事業化を目指している。

栗田助教は「ウニの養殖が広がれば、藻場の再生や生態系の保護にもつながる。ご当地の特産品を食べた『名物ウニ』が各地で生まれたらうれしい

なまえ【 】

①ウニや魚類が海藻類を食べ尽くすことを何といいますか。

「

--	--	--

」

②各地の実験でウニに与えている野菜を書きましょう。

ア九州大大学院の水産実験所 

--	--	--	--	--

イ神奈川県逗子市小坪漁協 

--	--	--	--	--

ウ長崎県壱岐市 

--	--	--	--	--	--	--

エ山口県下関市 

--	--	--	--

③九州大大学院農学研究院の栗田喜久助教の言葉を書き込みましょう。

「ウニの養殖が広がれば、

--	--

の再生や

--	--	--

の保護にもつながる。

ご当地の 

--	--	--

を食べた『名物ウニ』が

各地で生まれたらうれしい」