

アカザエビの深層水養殖産業基盤開発研究

(深層水養殖産業基盤開発研究)

(予算区分 県単独 研究期間 平成平成19～20年度)

担当：利用普及部深層水研究室

【研究の背景とねらい】

本研究は、駿河湾深層水を利用した産業の創造・確立と静岡県の地域の活性化、富国徳の実践を目指しています。アカザエビは体長20cmほどの大型の赤いエビで、水深200～400mの砂泥底に生息する深海性種です。海外ではスキャンピとかロプスターとも呼ばれ、生食、フレンチ料理、寿司、パエリア等、高級食材として利用される人気が高い世界的食材です。

アカザエビ等は養殖起業有望種であり、今までの研究成果により深層水利用の飼育基礎技術は確立し、特許出願しました。そこで、新規養殖産業の起業基盤の確立のために、深層水を利用したアカザエビ等の甲殻類の量産システムの開発を目指します。

【研究成果】

・量産システム等を開発し、深層水を利用した新規養殖産業の基盤が確立しました。

・ゾエア期が無いスキャンピ：世界18種類のスキャンピの中で、本種は唯一ゾエア期が無く稚エビまでの生残率が高いことが判明しました。養殖対象種として期待がもてます。

・簡易種苗生産技術の開発：卵からふ化した幼生を小型のカプセルに収容して飼育することにより、高生残率で作業効率が良く作業スペースを縮小した簡易種苗生産技術を開発しました。

・環境向上型飼育装置の開発：飼育容器ごとに注水し個別に大量飼育する装置を開発、最小商品サイズ生産に成功しました。

・コンパクト型飼育装置の開発：引出し型にすることにより、省スペースタイプの飼育装置を開発しました。

・地域連携による食材評価検討会の開催：駿河湾深層水で蓄養したエビを、シェフ等に評価依頼すると同時に、地域関係者参加のもと食材評価検討会を開催した結果、食材として非常に魅力があり、商品としての期待度も高いことが判明しました。

・レストランでのニーズ調査：上記検討会の結果を踏まえて、駿河湾深層水で蓄養したエビをレストランメニューとして提供したところ、顧客ニーズがあり、高評価を得ました。

【研究成果の普及方法】

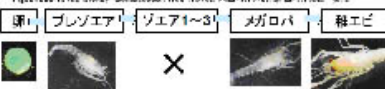
・講演、広報、学会等での公表による研究成果のピーアールと、海洋深層水を利用した養殖技術の普及を推進します。

・コストと利益を考慮し企業化技術確立を目的とした新規研究課題へステップアップします。

・特許出願2件、ライセンス契約等の技術移転も視野に入れます。

(作成 平成21年3月)

種名	産地	体長	水深	水深100m以上の深層水	水深200m以上の深層水
スキャンピ	オーストラリア	3	1	1	1
アカザエビ	日本	1	1	1	1
ロプスター	アメリカ	2	1	1	1
メガロバ	日本	2	1	1	1
稚エビ	日本	0	1	1	1



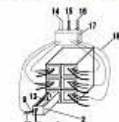
スキャンピとアカザエビの成長過程の比較(上)とアカザエビの成長(下)



カプセルに収容された幼生



環境向上型飼育装置



コンパクト型飼育装置



最小商品サイズのエビ



食材評価検討会風景(上)と試食メニュー(下)



レストラン(上)でのニーズ調査シェフと調査業(下)