

深層水養殖産業企業化研究

(予算区分 県単独 研究期間 平成 21～22 年度)

担当：深層水科 野田浩之・松浦玲子・吉川康夫・吉川昌之

【研究の背景とねらい】

- 地域資源として駿河湾深層水の利活用促進が施策として謳われ、深層水ビジネス育成としての養殖の事業化等、新規産業の創出には地域の大きな期待があります【ニーズ】。
- サガラメ等の海藻は、有用な生理活性物質を含む健康素材として注目されています。
- 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。生食、フランス料理、寿司、パエリア等、高級食材として利用され、海外ではスキャンピロプスターとも呼ばれる世界的人気食材です。
- 平成 19,20 年に実施した「深層水養殖産業基盤開発研究」において上記の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を確立しました【シーズ】。
- しかしながら、企業化を目指すためには、コスト削減、利益増大等の 儲かる事業 の観点からの検討が必要です。そのため、サガラメとアカザエビ等の養殖技術を融合し、企業化に向けた技術確立を目指して、コストを最小限に利益を最大限にすることを本研究では課題としました。



【これまでに得られた効果】

- 前課題で開発されたアカザエビの環境向上型飼育装置に加え巡流型を新たに開発しました。
- アカザエビの市場価格についてレストランを通じて価格調査を行いました。
- コスト削減のためサガラメ浮遊培養における適正換水率を検討しました。
- 漁業協同組合と共同でサガラメの陸上養殖試験を実施し、一部製品をレストランに出荷しました。

【期待される成果】

- 新規養殖の企業化に向けたコスト最小限の技術確立と技術移転。
- 新規養殖の企業化に向けた利益最大限の技術確立と技術移転。
- 駿河湾深層水ブランドによるオンリーワンの新規養殖産業・事業の創出と、地域活性化。

【年次計画】

- コストを最小限にするための多段利用システム開発研究 (平成 21～22 年度)
- 利益を最大限にするためのマーケット開拓研究 (平成 21～22 年度)
- ハード、ソフト、マーケットの各技術の移転を念頭にいた共同研究 (平成 21～22 年度)
(作成 平成 22 年 4 月)