

クロアワビ 南伊勢のブランドに

南伊勢町が、陸上にある水槽を使ったクロアワビの養殖に挑戦している。コストがかかるうえ、生存率を高めることが難しく、国内ではほとんど例がないが、三重大学の協力を受けながら2022年度には実用化させ、ブランド商品を目指したい考えだ。

「海の宝石」とも称されるクロアワビの陸上養殖は、町水産農林課南勢種苗センターが16年度から進めている。同町阿曾浦にある水槽に地下30㍍からくみ上げた17度の海水を入れ、孵化後2年半～4年半のクロアワビ約8千個を飼育している。

クロアワビは通常、孵化

した後、2年ほどかけて3～4㌢の大きさに育てた種苗を海に放流し、自然条件下で成長させる。陸上養殖

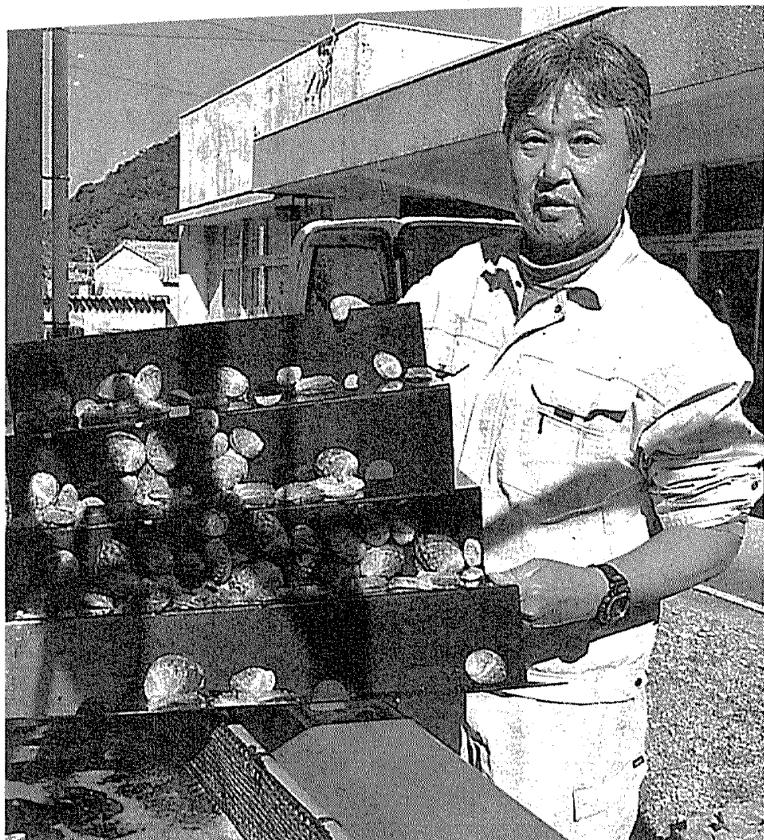
は孵化から水槽で飼い続けるため、管理が行き届きやすいといい、同センターの山本大係長は「自然の海水と違つて水温が一定なので、自然界よりも成長が早くして作業効率がアップす

る」と利点を強調する。ただ、現時点では課題はいくつもある。市販されているクロアワビの固形飼料は高いうえ水に溶けやすく、水槽内の海水を汚してしま

う。生存率も採算ベースに見合う7割近い年がある一方で、原因不明の大量死が発生して1割ほどになってしまった年もあった。

そこで町と三重大は、1キロあたり500円ほどする市販の飼料の半値で販売できるエサの開発に着手。簡単に水に溶けないよう、飼料の材質を改良しようとしている。大量死についても、遺伝子情報などを解析することで、原因が病気なのか環境によるものなのかも突き止めようとしている。

三重大など協力 22年度実用化目指す



②水槽から孵化後3年半のクロアワビを引き上げる山本大さん

③漁港内にある地下海水をくみ上げる井戸（手前ふたの場所）＝いざれも南伊勢町阿曾浦



成長が遅い個体の利活用も課題だった。順調に育つたクロアワビは刺し身など生食が可能だが、成長の遅い小さな個体については、町が出資する水産加工会社「みなみいせ商舎」と新たな加工方法を検討している。東北や北海道などで扱うエゾアワビは陸上で養殖例があるものの、クロアワビは管理が難しく、陸上での養殖に適さないとされた。エゾアワビより高価なクロアワビをより効率的に育てる技術を確立すれば、「雇用につながり、地域が活性化する」と話す。

（安田琢磨）