



廃棄野菜等を利用した 藻食魚類の持続可能な養殖プロジェクト

近畿大学大学院農学研究科 塗木 凜

近畿大学農学部水産学科 大西 康太 若林 孝英

アイゴは、これからの資源循環型養殖魚として模範的！！

1. 漁獲されても廃棄されることもある未利用魚アイゴの利用で資源の有効利用が図れ、多様な食文化が守れる。
2. アイゴは藻食性で、輸入魚粉に大きく依存しない養殖が可能（飼料の国内調達による養殖産業強化）。
3. 廃棄される野菜などで育てられれば、世界で問題となっているフードロスを減らすことができる（資源循環と農・工・水産・料理の異分野連携）。

対象期間中の活動内容と成果

1. 廃棄野菜・果物加工残渣の飼料化

廃棄生野菜、リンゴ搾汁滓の利用能を調べるアイゴの飼育試験を実施し、それらが利用可能であることを示した（資源循環型養殖技術開発）。

さらに、廃棄される海藻、柚子搾汁滓、りんご搾汁滓、廃棄白菜を配合飼料化（農・工・水産連携）。

2. 完全養殖技術の躍進

養殖アイゴの消費拡大には安定した供給が必要であるため、完全養殖技術開発を行い、飼育試験を行って生残率が特に低い仔稚魚期の環境、餌料と飼育光環境について検討し、生残率の大幅向上(0→20%)を得た（完全養殖技術の向上）。

3. 普及活動

養殖アイゴの普及活動として、上述の飼料で育てたアイゴと、一般的な魚粉主体配合飼料、無魚粉配合飼料で比較飼育試験を実施し、料理人会社の協力を得て、試食試験を行った結果を纏めた（昨年の取り組み）。また、アイゴ料理の工夫も行っている。

4. 國際的な取り組み

インドネシアのボゴール農科大学とアイゴ類の資源循環型養殖技術開発および、完全養殖技術の開発の共同研究を始めた（国際共同研究）。