



# 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靱化**）。
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. 国際的な取り組み  
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**）。