



廃棄野菜等を利用したアイゴ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

塗木 凜 矢羽田 陸玖 古和田駿平 小野寺 結人

今西 柊馬 泉瞳弥 澤田 好史

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）。また、これらの配合飼料化について検討した。さらに、漬物加工場で大量に出る廃棄白菜の飼料化を検討の他、地元和歌山特産のゆず搾汁滓（生産者組合提供）を使用した特産アイゴ養殖も検討している（農・工・水産連携）。

2. 完全養殖技術の開発

養殖アイゴの消費拡大には安定し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、餌料について検討し、生残率の向上(0→15%)を得た。

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ている。

