

ウニ養殖事業化へ

3大学と協力 20年度から生産

北三陸ファクトリー(洋野)

海産物の加工や販売、卸業などを手掛ける洋野町の「ひろの屋」(下芋坪之典社長)により今月設立された「北三陸ファクトリー」が本年度、北海道大などと協力して同町でキタムラサキウニの養殖事業に着手する。研究開発と事業化を進めながら、国内やアジアへの販路拡大を視野に、2020年度の本格生産開始を目指す方針。4月下旬から8月上旬にかけて漁が行われる天然ウニに対し、養殖ウニは通年の出荷が可能となることから、新たな水産業のモデルとなりそうだ。

(田中周菜)

三陸沿岸では、東日本大震災などの影響で海藻が大幅に減り、生態系のバランスが崩れ、ウニが海藻を食べべ尽くすことによる「磯焼け」が課題となってきた。ウニ自体も時期によって餌不足となり、商品化できない実入りが悪い状態の個体が増えている。

このような沖合のウニに人工飼料を与え、実入りの良いウニを養殖する技術については、北海道水産科学院の浦和寛准教授を中心に研究が進められてきた。

ウニ養殖の事業化計画などが示された「北三陸ファクトリー」の会社説明会

11日、八戸市



通年出荷、国外市場も視野

今回洋野沖で行われる養殖研究は、同大や八戸学院大、愛媛大が協力。数百個単位のウニを沖合から移動して養殖籠に入れ、定期的な人工飼料を与える。商品化できない実入りが3%未満のものを15%程度まで育てる方針。

キタムラサキウニの養殖の事業化例は国内にないことから、浦准教授は「磯焼けの解消にもつながり得る」と期待を込める。

ひろの屋は、15年からブランドとして「北三陸ファクトリー」を本格始動させ、ウニやアワビ、農産物などの商品開発、販路開拓を進めてきた。ブランド名を冠した新会社はウニ養殖事業に加え、加工場や直売所、飲食店の新設に取り組む。

11日夜、八戸まちなか広場「マチニワ」で関係者向けの新会社説明会が開催された。取材に対し、下芋坪社長は「町や漁業者と協力し、地域の雇用創出や海外輸出で将来的な地域活性化へつなげていきたい」と強調した。