

産学連携「養殖シロギスプロジェクト」完全養殖の量産化に成功
福山大学が命名 ブランド名『びんごの姫』に決定
天然魚より傷がなく鮮度長持ち 2 月 28 日ブランドサイトオープン

水産物総合卸売商社の株式会社クラハシ（本社：広島県福山市、代表：天野文男）は、福山大学の指導のもとシロギスの「完全養殖（※）」による量産化が実証できたことを受け、ブランド名を福山大学が命名した『びんごの姫』としてリリースすると共に、2023 年 2 月 28 日（火）に、ブランドサイトをオープンしました。

ブランドサイト URL： <https://www.kurahashi.co.jp/initiatives/bingonohime/>

（※完全養殖とは、人工ふ化した仔魚を親魚まで育て、その親魚から採卵し、人工ふ化させて次の世代を生み出していく技術。これにより天然資源に頼らず、すべてのプロセスを人工下で育てることが可能になります。）



「海の女王」と称されるシロギス



「完全養殖」に成功しオフシーズンの安定供給が可能に

◆養殖シロギスの新ブランド『びんごの姫』 天然魚より傷がなく鮮度長持ち

当社は、福山大学が開発した、シロギスの養殖技術を活用し、同大学指導のもと、卵から成魚までを高効率で育成する「完全養殖」の研究を進め、その養殖技術をもとに当社の沖縄県内の施設において、昨年 4 月より本格的に養殖をスタートしました。そしてこの度、シロギスの「完全養殖」に成功し、天然魚獲期外のおフシーズンである 3 月から 10 月の安定供給が可能になったことから、『びんごの姫』ブランドとして本格出荷を予定しています。

それに先駆けて『びんごの姫』ブランドサイトを、2023 年 2 月 28 日（火）に立ち上げました（URL：<https://www.kurahashi.co.jp/initiatives/bingonohime/>）。

世界初シロギスの完全養殖に成功

WHITEFISH FARMING

実証実験中におこなった、関東荷受けや外食事業者向けのサンプル出荷において、養殖したシロギスは漁獲したものより傷が少なく鮮度を保つことに加え、その上品な身質は天然物と同様かそれ以上と、非常に高い評価を受けています。

◆福山大学と共同 「養殖シロギスプロジェクト」で高級魚を 1 年中安定供給

「シロギス」は北海道・沖縄を除くほぼ全国で漁獲され、全体的にパールピンクや虹色に輝いて見える魚体の美しさから、“海の女王”と呼ばれています。また、食材としての価値も高く、透明感のある白身で血合いは薄く、内臓も含めて臭みがないので、新鮮なものは刺身や昆布締めでおいしくいただけますし、熱を通して身が締まらないことから、ふっくらとした天ぷらやフライは定番の料理で、簡単に塩焼きしてもおいしい、苦手の人が少ない人気の魚です。

産卵のために浅瀬に集まる春から夏にかけての水揚げが多く、それ以外の時期は極端に漁獲量が少なくなることから、品薄のシーズンオフでは高値で流通する高級魚です。近年は漁獲量が 10 分の 1 になるなど激減し、市場での不足を補うため、近縁種が代替として輸入されていますが、シロギスの上品な甘さやくせのない淡白な味わいには及びません。

そこで、これまで養殖の対象になっていなかったシロギスの産卵時期を制御することで、高値で流通するシーズンオフに高品質なシロギスを安定供給させることができれば、シロギスのおいしさを一年中味わっていただくことが可能になると考え、この度福山大学と共同で、「養殖シロギスプロジェクト」を立ち上げました。

福山大学では、2015 年からシロギスの生態や特徴を研究し、産卵期のコントロールや高成長・安定的な飼育技術の開発をおこなってきました。クラハシは 2018 年から実証化に参画し、当社が持つ沖縄県伊平屋島の陸上養殖施設にて、福山大学で生まれた稚魚を育て、成長した親魚が産んだ卵を孵化させて飼育する「完全養殖」の取り組みを進めてきました。

伊平屋島の施設では、冬場の水温も瀬戸内海と比較しても非常に高く、短期間に大きく飼育できることで効率的な養殖が可能です。しかし当初は、多くの仔魚が全滅してしまう不具合なども経験しました。さらに、コストと価格に見合った任意のタイミングで出荷できる体制が必要とされるなど、相手が生き物だけに、事業として養殖に取り組むにはいくつもの困難がありました。

特に、現地の養殖担当は若い社員で、意欲は高いものの養殖のプロではないため、毎日オンラインで福山大学の指導を受けながら、必死に命と向き合ってきました。昨年 4 月には、養殖場に

隣接する形で水温管理のできる沖縄種苗研究センターを創設し、親魚の採卵を開始。現在は伊平屋島漁協が所有する 50 トンの陸上養殖水槽が 24 基を活用した養殖をおこない、将来的には養殖のシロギスの生産量を 50 万尾まで増やし、国内のみならず、海外への輸出も視野に入れて事業展開していく予定です。

当社は、水産と冷凍食品を中心にスーパーへの直接販売、鮮魚の加工提案、魚の養殖をおこなうなど“開発する総合卸売商社”として事業展開を進めています。SDG s が取り上げられるより以前から、乱獲や温暖化により瀬戸内の漁獲量が激減していることを受け、「獲る漁業から育てる漁業へ」という思いを実現する形で、「備蓄事業」や「養殖」に着手してきました。

当社は、昨今減少傾向にある“魚食”の啓発として、生物多様性の観点では、天然資源を絶やさない努力を前提とした上で、養殖飽和魚種ではない、前例のない新たな魚種の養殖が重要な鍵になると考えています。減少を続ける天然資源を鑑み、養殖魚は天然魚が増えるための調整魚と銘打ち、引き続き福山大学の指導のもと、養殖事業に尽力していきます。

当社は今後も、シロギスの完全養殖による安定供給をめざす「養殖シロギスプロジェクト」を通じて、未来の海のために持続可能な漁場への取り組みに貢献していきたいと考えています。

【会社概要】

社名 : 株式会社クラハシ
代表 : 代表取締役社 天野 文男
本社所在地 : 〒721-0942 広島県福山市引野町 1-1-1 福山市地方卸売市場内
TEL : 084-941-3510
設立日 : 2006 年 3 月 23 日
URL : <https://www.kurahashi.co.jp/>
資本金 : 100,000 千円
従業員数 : 約 150 名（正社員 110 名）
事業内容 : 福山市地方卸売市場・水産物荷受（広島県公認）水産物及び関連商品、冷凍食品等の卸売
当社は、魚市場を運営する市場事業と、水産加工品、冷凍食品などを総合的に取り扱う商事事業の 2 つの柱に展開する総合卸売商社です。「水産流通の雄を目指す」をモットーに、「商品開発」「市場開拓」「顧客満足」などの取り組みを進め、豊かな食文化の創造に貢献します。

本件に関するお問い合わせ先	
クラハシ 広報事務局 担当：福土（ふくと）	
MOBILE : 080-6538-6292	
TEL : 03-5411-0066 FAX:03-3401-7788	
E-mail : pr@netamoto.co.jp	