

資源や環境を有効活用したアサリ養殖 —干潟より成長のよい垂下養殖で国産アサリを食卓へ—



(養殖システム部：石樋由香)

アサリの生産量は、1980年代後半から減少の一途をたどり、2000年代以降はピーク時の5分の1以下の水準で推移しています(図1)。その原因は、生息場所の減少、環境の悪化、餌不足、乱獲など、様々考えられますが、根本的な資源回復の対策は見つかっていません。アサリは、全国どこでもスーパーマーケットにもある国民になじみの深い水産物の一つですが、国内生産の低迷により輸入されたアサリが6～7割を占めるに至り、その上、産地偽装の問題も跡を絶ちません。

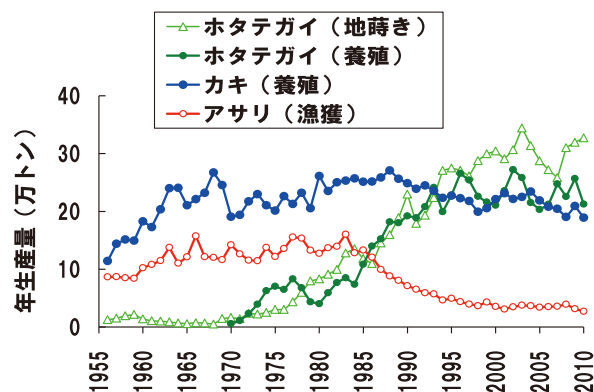


図1. アサリ・カキ・ホタテガイの年生産量の推移

アサリと並んで人気のあるカキやホタテガイでは、早くから養殖技術が確立されており、天然資源に頼らずにアサリの何倍もの安定した国内生産を長年維持しています(図1)。アサリ資源の先行きが暗い今、天然から漁獲するだけでなく、稚貝から育てて収穫するアサリ養殖が注目を集めています。環境管理グループでは、平成24年度から農林水産業・食品産業科学技術研究推進事業「地域特産化をめざした二枚貝垂下養殖システムの開発」に取り組み、アサリの養殖技術の開発を進めてきました。

アサリの一生は、卵からふ化した後、しばらく海中を浮遊する幼生時代を過ごしま

す。やがて干潟などにたどりついた幼生が稚貝となります。まず生息に適した場所に着底できるかが難関ですが、その後も魚やエイやカニなど、さまざまな外敵に命を狙われて、食卓にのぼるまで成長できるものは、ほんのわずかです。そのままでは死んでしまう大多数のアサリ稚貝を、人の手をかけて食べられるサイズまで育てる、それが新しいアサリ養殖技術です。



図2. アサリの網袋採苗器

この養殖手法では、まず浮遊幼生を生息に適した砂利入り網袋で捕捉し、外敵から稚貝

を守ってアサリ種苗を作ります(図2)。この種苗を養殖筏からつるしたコンテナやカゴに收容し、餌のたっぷり含まれた海水中で大きく育てます(図3)。鳥羽市生浦湾や南伊勢町五ヶ所湾での試験結果では、このように垂下養殖したアサリは、海底で育ったアサリより殻長で1.7～3.3倍、重量で1.9倍～4.3倍も大きくなり、身入りもよくて美味しいことが分かりました。

アサリ養殖はまだ始まったばかりで、コストや労力の問題など、クリアしなければならない課題は山のようにありますが、美味しい国産アサリを日本の食卓に届けられるよう、試験研究データを積み重ねています。



図3. アサリの垂下養殖