



世界初の「屋内型エビ生産システム」



◆日本人の大好きなエビに忍び寄る影

皆さんのご家庭の食卓でも、エビを使った料理はよく目にする一品ではないでしょうか？日本人は、世界でも有数のエビをよく食べる国民です。そのエビのほとんどは、海外で養殖され輸入されたものです。日本のエビの自給率は10%程度です。

エビの養殖は、全世界で年間生産額7,500億円を超える巨大な産業です。養殖エビの主な産地である東南アジアでは、海外の高い需要に応えるため、より多くの

エビを生産しようとして
います。

これらの養殖場の多くはマングローブの林を伐採し建設されます。また、養殖場では効率よくエビを生産するために過密養殖を行っていることから、それによる水質や泥質の悪化がマングローブ林の環境破壊の原因の一つとなっています。

マングローブ林などの熱帯森林は、地球温暖化



を防止する観点からも重要な環境資源であり、今後も、
 エビ料理を安定的に食卓で楽しむには、そうした環境に
 影響を与えない養殖技術を開発し、それを普及することが
 とても重要です。

◆安定了な養殖システムで、おいしく安全なエビを



そこで、日本においてこれまで蓄積してきたエビに関
 する研究の成果と、日本の養殖技術を組み合わせ、世界
 初の屋内型エビ生産システムを開発しました。新潟県妙
 高市に設置されたこのシステムは、外部と遮断された施
 設を設置することにより、環境にやさしく、安定的にエ
 ビを生産でき、エビの自給率を上げることが期待されて
 います。さらに、外部からの病気の
 侵入がないため、薬を使う必要
 がありません。また、このシステ
 ムで育てると、エビに含まれるう
 まみ・甘み成分の量が輸入された
 エビよりも多く、おいしくなるな
 どの利点があります。

このシステムを、国内や、将来
 的には海外に導入することによ
 り、環境にやさしく安定的な食料
 の生産ができるようになること
 が高まっています。