

おいしいウナギの完全養殖に成功



日本には、暑い夏を乗り切るため土用の丑の日(2011年は7月21日・8月2日)にウナギを食べる習慣があります。ウナギはヒタミン類が豊富で夏バテ防止の効果がありますが、日本人に好まれる一番の理由は「ウナギの蒲焼きがおいしい」からです。

私たちが食べるウナギの大部分は養殖されたものですが、養殖に使うウナギの稚魚はすべて海でつかまえてきた「天然稚魚」です。近年ウナギの天然稚魚が減ったため、養殖用が足りなくて困っています。それならば、親ウナギを飼育して卵を産ませ、稚魚に育てたらよいと考えますね。しかし、人工飼育したウナギはほとんどオスに



なってしまう、卵を産むメスが手に入りません。また、うまくメス親が手に入ってもなかなか卵を産んでくれず、卵を産んでも稚魚まで育てるのが非常に難しい、という2重3重の壁が「人工稚魚を使った養殖」の前にありました。

ついに完全養殖に成功

水産総合研究センターでは、ウナギの人工ふ化技術に取り組み、これらの壁を20年以上かけて一つひとつ乗り越えてきました。そして、健康なメス親を育てる技術、良質な卵を産ませる技術、ウナギ稚魚の飼育技術が一応完成した今年は、人工飼育した親魚に卵を産ま

せ、そこから稚魚を育てる「ウナギの完全養殖」に成功しました。みなさんが食べるウナギをすべて人工稚魚から養殖するには、さらに稚魚を安く大量に飼育する方法を開発する必要がありますが、今回の成功によってその第一歩が踏み出されたといえます。

