

養殖で育てる魚「カンパチ」



カンパチという魚を知っていますか？ 刺し身や寿司だねとして食べておいしく、マグロなどの高級魚と並んで大抵のお寿司屋さんやスーパーの魚屋さんなどで売られています。日本で食べられているマグロはほとんどが天然魚ですが、カンパチは、ほとんどすべてが養殖で育てた魚です。

ところで、「完全養殖」って知っていますか？ 完全養殖とは、人工的に産ませた卵から育てて親にした魚

(親魚といいますが) から、また卵を採って大きく育てて出荷するという養殖の方法です。完全に人工的に生産するというのでは、家畜や農作物の生産と似ています。

完全養殖では、卵から出荷までを人間が管理し、安全で安心して食べられる魚を育てることが出来ます。代表的な養殖魚のマイイサヒラメなどは完全養殖により



生産されています。しかし、養殖カンパチは南シナ海などの暖かい海で生まれ育った天然魚の稚魚を中国から輸入して育てたもので、完全養殖ではありません。

自在に産卵 完全養殖技術

そこで、(独)水産総合研究センターが中心になって、日本国内でのカンパチ完全養殖技術の開発を目指して



大変成長が早くなり、より低コストで生産できるようになることも期待されます。もうすぐ、いつでもおいしいカンパチを手軽に食べられるようになるでしょう。

研究した結果、卵を産ませてふ化した稚魚を育てるばかりでなく、必要なときに卵を産ませることのできる技術を開発しました。これによって、安全で安心な完全養殖カンパチを生産できるようになっただけでなく、消費者が食べたい時期に市場に出荷できるサイズに育つようにできます。また、12月に卵を産ませて子どもを時期を水槽で過ごし、冬で育てる期間を短くすることで