

海藻研究施設の竣工について

食品科学研究部 齋藤 剛

はじめに

近年の健康ブームで様々な海藻に注目が集まっており、水産研究センターでは、平成25年度（2013年度）からヒトエグサなど、ノリ以外の海藻の研究も実施してきました。

本県の主要4海藻【ヒジキ、ヒトエグサ（アオサ）、ワカメ、トサカノリ】の平成29年（2017年）（収穫年）の生産量は、約1,400トン、生産額は約3億5千万円となりました。

また、平成30年（2018年）（収穫年）は新たにアカモクを加えた主要海藻5種で生産量が約1,700トン、生産額は2億9千万円となり、ここ数年で、本県の実産量は増加してきています（図1）。また、海藻漁業は、経費が低く抑えられ、比較的安定的に生産可能なことから、新たに海藻漁業に就業する漁業者も出てきています。

そこで、水産研究センターでは、平成30年度（2018年度）から、主要海藻4種に加え、新たな稼げる海藻養殖対象種として、アカモク、スジアオノリの研究にも本格的に取り組み始めました。また、近年、海藻にとって重要な秋期や冬期に高水温となることが多く、このことが不漁に繋がってしまうことがあることから、環境変化への適応のため、環境調査や品種改良などにも取り組んでいるところです。

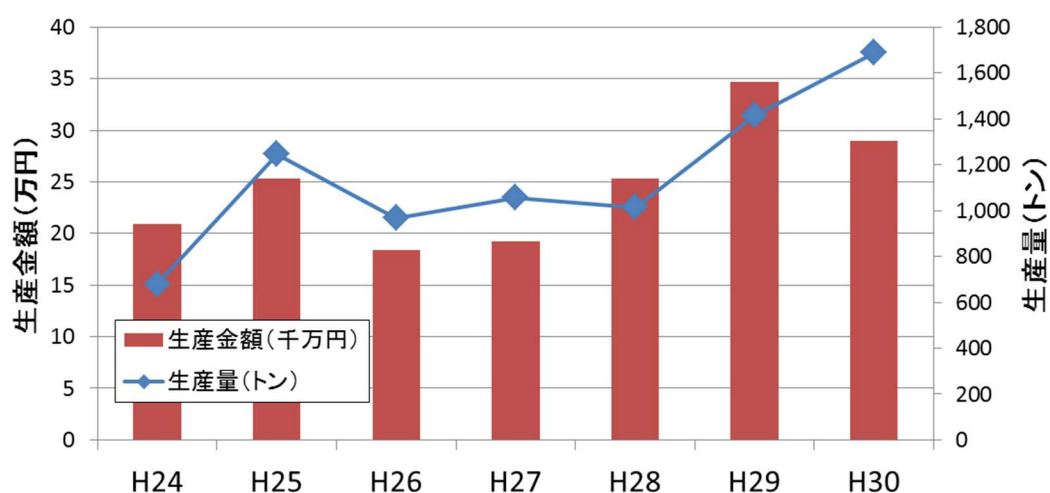


図1 海藻主要5種(ヒトエグサ、ワカメ、ヒジキ、トサカノリ、アカモク)の過去7ヶ年の生産量と生産額の推移(水研センター調べ)

海藻研究施設について

この海藻増養殖漁業を更に推進するため、水産研究センター内に新たな海藻研究施設が平成31年(2019年)3月15日に竣工しました。竣工した建物は2棟で、耐候性ハウスと研究室からなっており、野外には網干場も併設しています。

研究施設には飼育室を中心に、恒温室(3坪、1.5坪)やタブレット付実体顕微鏡、海水冷却機、低温インキュベーターなど研究備品も備えており、海藻の飼育や種の培養・保存などができます。

また、漁業者等による海藻増養殖に関する研修も可能な施設となっています。



今後について

今後は、この施設を活用して海藻増養殖の技術開発を実施し、近年減少している藻場の復活などの取り組みを併せて行う予定です。

このような取組は、漁業者や漁協、市町、海藻商社等との密な連携なしでは実現できません。皆さんと連携しながら、成果を上げていきたいと考えています。