

養殖研究者への道

志望動機

私はお寿司が大好きで、中でもマグロはいくつでも食べたいくらいです。しかし、マグロの捕獲量が減っているというニュースを見ました。これでは大好きなマグロを食べられなくなる、私の楽しみが無くなってしまうと悲しくなりました。そんな時、近畿大学がマグロの養殖に成功したと知りました。全国各地に近畿大学の水産研究所があり私の住む富山県でも深層水を利用した養殖研究がされています。地元からおいしい魚がどんどん漁れるようになるのではと楽しみになりました。

養殖研究をされている方が、何を思い、どのような仕事をされているのか学びたいです。

夢の卵短期入門

日時：令和3年8月3日（火）9時～16時

場所：近畿大学水産研究所富山実験場

講師：近畿大学水産研究所富山実験場職員の方

内容

- ・養殖産業の現状の説明、富山実験場の解説・見学、大学水産研究所についての説明
- ・サクラマス、イトウ、マアナゴ、バナメイエビ、トラフグ、マダイ養殖の観察
- ・顕微鏡での観察
- ・水槽の掃除
- ・サクラマス、マアナゴへの給餌



【養殖Q&A】

Q1：養殖する魚とは？

A：消費者が求める魚や、高級魚など。

Q2：天然魚と養殖魚を比べて、育ちの違いはある？

A：養殖魚の方が見た目がきれい。

養殖魚の方が脂がのっている。

年数が経てば、養殖の方が大きくなる。

（大きくするためにいけすに入れる数を考えている）

Q 3 : 品種改良においてどのような点に注意したり工夫しているか？

A : 水温など、それぞれの魚に快適な環境を作る。

魚の良いところ同士を合わせている。

大きな魚を掛け合わせて子供が大きくなるようにしている。

Q 4 : どんな餌を食べている？

A : 魚粉が入っている。

ビタミンとミネラルが含まれている。

魚によって変えられている。

大きくおいしい魚に育てるための工夫がされている。



【富山の地形を生かした養殖】

真夏でも水温 20℃以下の富山湾の清浄な海水を水深 100m からポンプで汲み上げて養殖研究をしている。

・サクラマスは、水温 15℃くらいがちょうど良い温度。 [Q 3]

(水深 100m と 16m の水を入れて約 15℃を保っている。)



【富山の名産 鱒寿司】

鱒寿司は、全国的にも人気のある駅弁です。私も大好きです。

〈鱒寿司の材料 サクラマス〉

- ・秋から冬に一気に成長する。
- ・餌の成分で、オレンジ色の身になる。（成熟しすぎると、白色の身になる） [Q 2・4]
- ・大きいもので、4.5kg ぐらい。 [Q 2・3]
- ・模様の無いものを出荷する。（模様のあるものは成熟しすぎて脂がのっていない。 [Q 3]
- ・鱒寿司のサクラマスは天然魚よりも養殖魚の方が多く使用されている。養殖魚無しでは、安定した供給ができず富山の名産品としては成り立たない。 [Q 1]

《サクラマスを育てる》

- ・照明で魚に、朝や夜の時間を教える。 [Q 3]
- ・水槽の水は、海水を紫外線で殺菌したものを入れている。 [Q 3]
- ・大きさによって、餌の大きさを変えている。 [Q 4]



令和2年近畿大学水産研究所富山実験場は、通常より約2倍大きく（重さ3～5kg）、年間通じて出荷できるサクラマスの養殖に国内で初めて成功したそうです。染色体を操作して寿命を延ばした上で、夏場でも水温の低い深層水を利用して、大型化させたそうです。

【水槽の掃除】

大きな水槽の掃除をしました。暑い中での作業で汗だくになりましたが、魚が病気にならないように毎日掃除をするのだということを職員さんが教えてくださったので、私も魚のためにがんばろうと思いました。



【給餌体験】

入門では、サクラマスなどに餌を与えました。魚が勢いよく向かってきてくれたので楽しかったです。私は魚が好きなので魚が喜ぶ姿が印象的です。

餌の中身は、魚によって変えられていて、大きくおいしい魚に育てるための工夫がされていると知りました。

私の母も、私や家族が健康に過ごせるように毎日のご飯を作ってくれます。近畿大学のみなさんは、魚が健康に成長するようにと願いを込めて餌の研究をされているのだらうと思いました。



【1日短期入門を終えて】

これからの水産業の研究は私にとって驚くことが多く、顕微鏡で観察するという貴重な体験もさせていただきました。体の特徴、魚の習性を理解して、より優れた魚に育つように品種改良されていることがすごいと思いました。

世界でも日本食が注目されていることで魚の需要が高まっていること、それに環境の変化で魚の捕獲量が減っている中、養殖に成功した近畿大学の研究はたくさんの人を喜ばせていると思います。職員のみなさんが愛情を込めて養殖してくださっているお陰で、おいしい魚をたくさん食べることができるのだと感謝の気持ちです。

よりおいしい魚を安定した量で漁れるように、これからも研究が必要です。私も消費者が喜ぶところを思い、魚や環境のことを考えていけるような研究者になりたいです。