

ウナギ完全養殖に光

佐伯の山田水産

国内業者初、人工ふ化から稚魚

「5年後商業ベースに」

ウナギ養殖の山田水産（佐伯市野間町）は国内業者としては初めて、ニホンウナギを人工ふ化させ、稚魚のシラスウナギまで育てることに成功した。近年は回遊する天然稚魚が急減して価格が高騰。人工稚魚だけではつないでいく「完全養殖」に対する期待は大きい。山田信太郎社長（48）は「年内に出荷サイズ（200g程度）まで育てる」と話している。

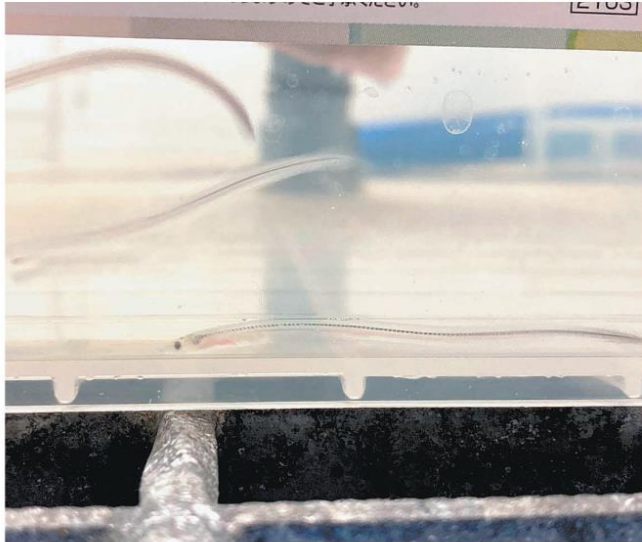
山田水産は2020年4月と精子を採取。同年11月に現水産研究センター（横浜市）に人工授精でのふ化に初めて成功した。22年12月末時点

で約50匹がシラスウナギに成長した。受精卵を人工ふ化させてから稚魚になるまでには200日以上が必要。水温調整や給餌が難しく、生存率は1%未満という。

ウナギの完全養殖は水産総合研究センター（横浜市、現水産研究・教育機構）が10年に世界で初めて成功した。国は50年までに養殖ウナギを100%人工稚魚で賄う目標を打ち出している。同社は18年に国の研究機関から、人工ふ化させた稚魚の提供を受け、養殖池で出荷サイズの成魚に育てることに成功した実績がある。

課題はコストの圧縮。水産庁によると、人工稚魚1匹当たりの生産コストは16年度に2万7750円だったが、改良が進んだことで20年度は約3千円まで下がった。しかし、天然稚魚の取引価格（1匹約180〜600円）に比べると高い。

山田水産は鹿児島県内に養鰻場を持ち、グループ会社を含めて年間約1千トンのウナギを養殖。全々天然稚魚を使っている。山田社長は「人工稚魚を安定生産できるようにすればコストは下がる。5年後に商業ベースに乗せたい。『山田生まれ山田育ちのかば焼き』を提供するのが夢。日本の食文化を次世代につなげていく」と語った。



人工ふ化させて成長したシラスウナギ



山田信太郎社長

ニホンウナギ 5〜15年間、日本の河川や河口域で生息し、約2千キロ離れたマリアナ諸島付近に移動して産卵する。卵からふ化した後は、海流で日本に運ばれる間に稚魚のシラス

ウナギまで成長する。国内採取量は最盛期には20トンを超えていたが、最近は何調。2022年の実績は10・3トンだった。日本人が食べるウナギのほぼ全てが、天然のシラスウナギを捕獲して養殖池で大きくしたものである。

（佐藤章史）

