

「キャベツウニ」を育てています！

現在、県水産技術センターの指導のもと、大楠漁業協同組合・神奈川県立海洋科学高校は「キャベツウニ」の養殖に取り組んでいます。

また京急油壺マリンパークでは、「キャベツウニ」の展示や生態観察をしています。

きっかけは磯焼けでした



近年、海の中では海藻が減少する「磯焼け」が深刻化しています。



アワビやサザエなどの水産重要種が激減し、海の中は、生命力の強いムラサキウニやガンガゼが増えてしまいました。

ムラサキウニを利用したくても・・・

磯焼けで海藻を十分に食べていない
ウニの中身は空っぽ・・・これでは食用にできません。



そこで

出荷できなかったキャベツをムラサキウニに与えて、 可食部の増大させる試みをしています。

県水産技術センターの研究により、ムラサキウニにキャベツを与えることで可食部の増大だけでなく、**甘味が増加**することがすでに分かっています。

処分されるもの同士をかけ合わせ。「もったいない」が生み出した新技術！



訳ありで処分されるキャベツを・・・



ムラサキウニに与えて



おいしく食べられるウニへ！

平成30年より、大楠漁協では大量飼育、高校では、キャベツ以外の野菜を投与するなど飼育試験しています。

今後は研究の継続しながら、商業ベースに乗せたいと考えています。

