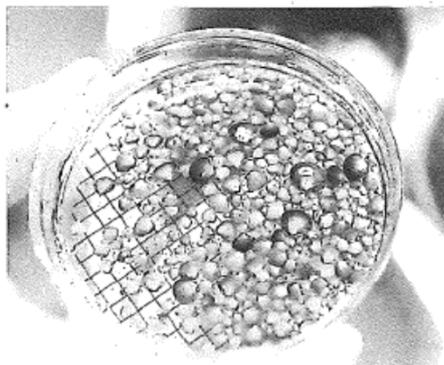


# シジミ養殖にヨーグルト

## 自然界と比べ成長6倍 経費は6分の1

ヨーグルトでシジミ養殖のコスト削減——小川原湖のシジミを安定生産できないかを調べている県産業技術センターがそんな研究成果をまとめた。研究所内で生育条件を整えることで成長スピードを自然界の6倍にする一方、ヨーグルトを使うことで経費は約6分の1に抑えられるという。



小川原湖は、北東部が海につながる汽水湖だが、入り口が狭いことなどから海水が流入しにくい。このため、シジミの卵が稚貝になるまでに必要とされる塩分（1%前後）が足りず、極端に稚貝が少なくなることがあった。

そこで、同センター内水



①ヨーグルト入りのえさで育てられたシジミ  
②シジミにヨーグルト入りのえさを与える長崎勝康・調査研究部長（いずれも十和田市）

### 県産技センター 小川原湖 安定生産狙う

面研究所は、産卵期の7、8月に漁師から提供されたシジミを海水入りのタンクに漬けることで産卵を誘発させることに成功。ただ、そのまま湖に放しても生き残れる個体は非常に少ないので、生まれる数千匹のうち約100万匹を捕食されにくいサイズとされる1ミ程度まで研究所内で育てることにした。

稚貝を25〜30度で0・6〜0・8%の塩水に入れて植物プランクトンを食べさせる条件の下で育てると自然界の6倍の速度で成長し、2カ月で1ミになる。この間のコストは100万匹で約39万円で、1匹あたりでは0・39円になる。シジミの取引相場（1・5円程度）を考慮すると、4匹に1匹は生き残らないと割に合わないが、1ミのシジミが湖で成貝まで成長できる確率は数%に過ぎない。

同研究所の長崎勝康・調

査研究部長は、コストの大半を占めるえさを削減できないか検討。「きめ細かい」「栄養がある」といった条件も満たすえさとして何かあるかを考えると、牛乳、豆乳、米のとぎ汁、そしてヨーグルトが思い浮かんだ。とりあえず研究所近くのスーパーに行き、プライベートブランドのヨーグルト（税込み105円）を試した。

塩水で50倍に希釈して与えたところ身が白っぽくなったので、別の安い植物プランクトンと混ぜたら改善した。成長速度は自然界の6倍のままだった一方、コストは約5万9千円と従来約6分の1になった。シジミが入る水槽の水を自動で濾過できる装置を導入すれば人件費も削減できるといふ。長崎部長は「機能性ヨーグルトならさらに成長が早まるのかなども試してみたい」と話している。

（中野浩至）

平成30年7月25日 朝日新聞 掲載

※朝日新聞社に無断で転載することは禁じられています。

【承諾番号:18-3585 期限:2019.8.7】