

【シンポジウム】 タコ養殖
一生態から種苗生産、流通、利用、展望まで—

このたび、第21回シーフードショー大阪(2月21、22日 ATC ホール (アジア太平洋トレードセンター))において、タコ養殖における生態から種苗生産、流通、利用と展望までを紹介するシンポジウムを開催します。

最新の研究成果や課題について2日にわたり、ご紹介いたします。

【背景】

タコは日本人にとって馴染みの深い水産物です。刺身、寿司、タコ酢、さらにはタコ焼きなど幅広い調理法で食べられています。近年の世界的な和食ブームやシーフード利用の広がりとともに、世界のタコ類の消費量は増加しています。タコ類の輸入価格が上昇し、輸入量は減少していることから、マダコを安定供給するために養殖への期待が高まっています。

マダコ養殖を実用化するために、当機構はさまざまな機関と連携して、生態から種苗生産を含めた研究開発を進めています。シンポジウムでは、これまでの研究成果を紹介するとともに、専門の方々を招いて、タコ類を取り巻く状況として、漁業や流通、たこ焼き業界の話もご紹介いただきます。

当機構を中心とする研究グループは、マダコ養殖の確立に向けて挑戦しています。

【発表内容】

日時①：2月21日 11～13時

- 1) 趣旨説明 伊藤 篤 (水産研究・教育機構)
- 2) マダコの産卵生態 亀井良則 (岡山県農林水産総合センター水産研究所)
- 3) マダコ種苗生産技術の進展 竹島 利 (水産研究・教育機構)
- 4) マダコ稚仔の生態はどこまで分かったのか?
團 重樹 (東京海洋大学)

日時②：2月22日 11～13時

- 5) どうなる？明石だこ！！ 戎本裕明 (明石浦漁業協同組合)
- 6) 国内外のタコ類の流通事情 三木奈都子 (水産研究・教育機構)
- 7) たこ焼き屋さんのタコ事情
田中由弘 (株式会社甲賀流)
- 8) マダコ養殖を実現するための課題
伊藤 篤 (水産研究・教育機構)

【展示出展内容】

第21回シーフードショー大阪ではマダコ養殖の研究成果等についてポスター展示して、研究者が質問などにお答えいたします。

【セミナー申し込み】

<https://seafoodshow-japan.com/osaka/>

本シンポジウムは生研支援センター「イノベーション創出強化研究推進事業」の支援を受け、同事業の研究課題「マダコ養殖の事業化に向けた飼育技術の高度化と普及」の一環として実施するものです。なお、講演の一部にその成果を含みます。

本件照会先：

【セミナーに関する件】

国立研究開発法人 水産研究・教育機構

本部 経営企画部 広報課 荒井大介

TEL：045-277-0136

国立研究開発法人 水産研究・教育機構

水産技術研究所 養殖部門 生産技術部 伊藤 篤

TEL：0848-73-5020