

人工種苗を由来とするウナギの社会実装に向けた社会需要の確認

水産技術研究所 養殖部門 シラスウナギ生産部 量産グループ
共同研究機関 一般社団法人マリノフォーラム 21
山田水産株式会社

研究の背景・目的

1. ウナギの養殖では、河川で採集された天然の稚魚（シラスウナギ）を種苗として使用しています。近年では、これらの採捕量が低水準で推移しているため、人の手で卵から育てた人工種苗の量産化を実現し、天然シラスウナギに依存しない新たなウナギ養殖業の創出が必要となっています。
2. これまでの人工種苗の量産化に向けた技術開発によって、一つの庁舎で年間7,000尾以上の人工種苗を作出することができるようになりました。この成果を技術普及した結果、山田水産株式会社においても人工種苗を作出できるようになってきています。
3. そこで、人工種苗由来のウナギ蒲焼きを一般の方々に試食して頂き、食用可能な人工種苗由来のウナギができたことを広く知ってもらうとともに、試食者にアンケートを実施して一般の方に人工種苗由来蒲焼きが受け入れられるか確認しました。

研究成果

1. 令和5年8月23～25日に開催された第25回ジャパンインターナショナルシーフードショーにおいて、マリノフォーラム21、水産研究・教育機構、山田水産株式会社が共同で、人工種苗由来のウナギ蒲焼きの試食会を行いました。関係者による試食会は当機構やウナギ人工種苗を研究、生産している会社において、実施されてきましたが、広く一般の方々を対象とした人工種苗由来ウナギの試食会は世界で初めてでした。



図1. 人工種苗由来のウナギ蒲焼きを用いた試食
(1皿1人分)

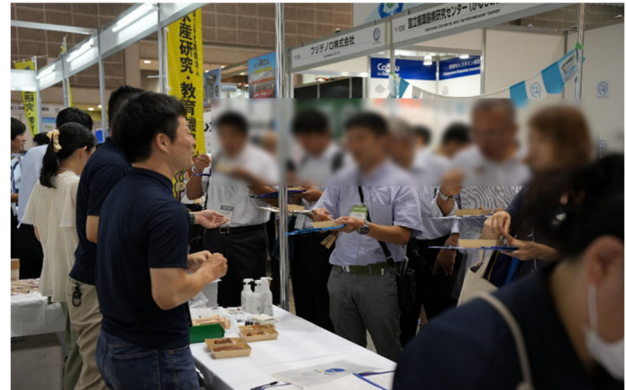


図2. 第25回シーフードショーにおける試食の様子
(東京ビックサイト 2023年8月)

2. 試食会では、人工種苗の技術開発に関する紹介を交え、3日間で600食を提供しました(図1)。非常に注目して頂き、数十分ほどの試食待ちの列ができるほどでした(図2)。試食後に記載頂いた試食アンケート調査結果(図3)から、普段食べるウナギに比べて美味しい、やや美味しいという回答割合が69.5%であり既存の蒲焼きと変わらないもしくはそれ以上に美味しいと評価されました。試食に対する満足度は満足、やや満足で92.5%を占め、これらのことから人工種苗由来の養殖ウナギは、消費者に受け入れられる可能性が高いと推察されました。一方でウナギの人工種苗が作出できたことの認知度は53.6%で、20代以下では50%を下回っていました。今後も社会実装に向けて、食用可能な人工種苗由来のウナギができたことを広く知ってもらう活動を重ねていく必要があると考えられました。

アウトカム

1. 人工種苗を用いたウナギの蒲焼きは美味しさを含めて既存の蒲焼きと遜色なく、消費者に受け入れられる可能性が高いことが分かりました。社会実装に向けて更なる技術開発を進めていきます。
2. ウナギ人工種苗生産技術の進展・現状を広く周知することで、ウナギ種苗生産に参入する民間企業が増え、新たな産業の創出が加速されることが期待されます。

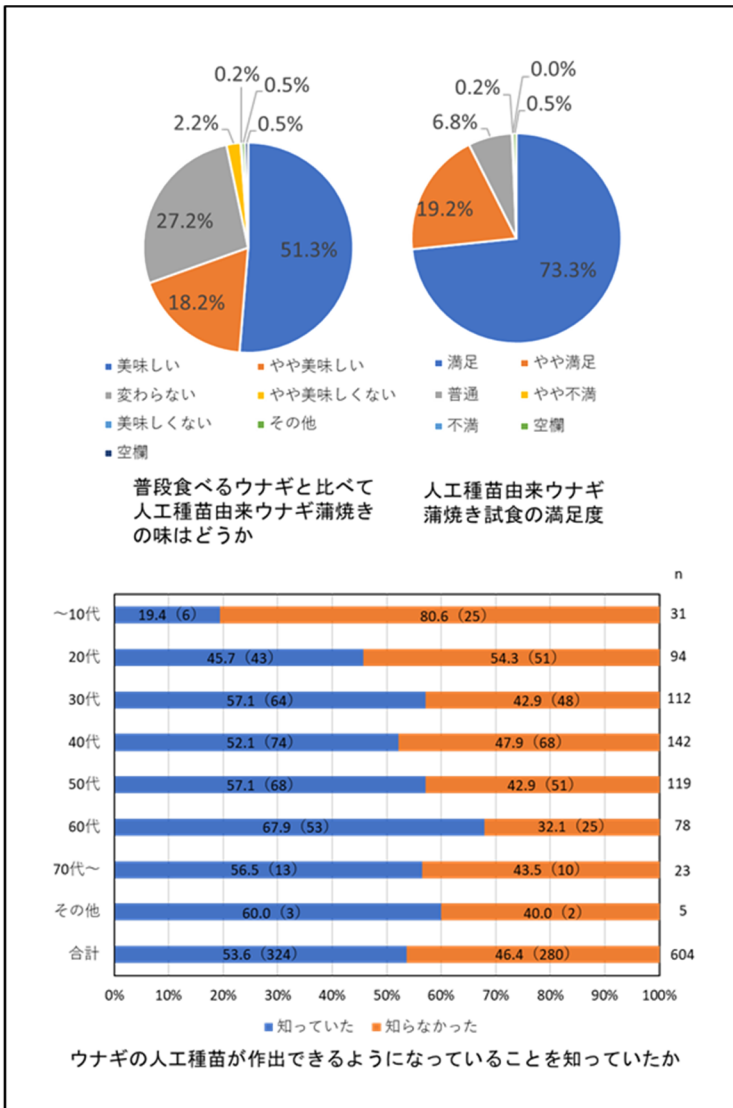


図3. 試食アンケート調査結果