

◆各新人の研究・業務内容

二見川におけるスジアオノリ養殖試験

食品科学研究部 竹内 美彌子

スジアオノリについて

スジアオノリは日本各地の河口域に分布する食用海藻です。熊本県では八代市の球磨川でノリ網を用いた養殖、二見川で天然の摘み取りが行われています。

ノリ網を用いたスジアオノリ養殖は11月に河口域にノリ網を設置し、川底に生えるスジアオノリから放出される胞子をノリ網に付けます。その後生長させ、50cm程度まで伸びた1月に摘採します。摘採されたスジアオノリは佃煮や乾物に加工されて、消費者に届けられます。

スジアオノリは比較的管理の手間をかけずに養殖することができるため、「稼げる海藻」として注目されています。

二見漁協におけるスジアオノリ生産

熊本県水産研究センターは、二見漁協でノリ網を用いたスジアオノリ養殖指導を行っており、令和3年度(2021年度)の調査で水中カメラにより藻食性魚類による食害が確認されました。

そこで、令和4年度(2022年度)は、養殖ノリ網の一部に食害防止網を設置したところ、設置3週間後には摘採可能な長さに生長しました。

このような養殖指導が実を結び、令和4年度(2022年度)は二見漁協で初めて養殖スジアオノリの摘採が行われ、令和4年(2022年)12月末までに6.0kg(乾燥)のスジアオノリを収穫することができました。1月以降も収穫が行われています。



図1 設置した食害防止網



図2 スジアオノリの摘採状況