

魚価が低迷する中、愛媛大と県水産研究センター（宇和島市）がハマチの内臓をリサイクルし、安価な魚類飼料をつくる研究を進めている。魚類養殖では餌代が経費

の半分以上を占めるが、地元で廃棄される内臓を活用して安い餌を開発・実用化することで、養殖生産コストの削減を目指す。

愛媛大と県水産研究センター研究

ハマチ内臓餌に再生

原料高騰や処理費悩み 魚養殖コスト減狙う



ハマチの内臓を利用してつくった魚類用固形飼料—11月30日、宇和島市下波

現在、餌の原料となる魚粉や魚油はペルーやカナダなどからの輸入に依存しているが、世界的にカタクチイワシなどの飼料用魚が不足し高騰。漁獲制限を受ける魚種もあり、将来の供給不安が指摘さ

れている。一方、魚類養殖ではフィレなどに加工した後に残った内臓の産業廃棄物処理費用が負担となっており、有効活用が課題となっている。

このため、両機関は文部科学省の補助事業のイノベーションシステム整備事業の一環として、試験飼育では、内臓利用の魚油を10%配合した飼料を与えた平均0・6キロのマダイ80匹が半年間で1・4キロに、20%配合による平均1・4キロのハマチ60匹は5カ月半で2・8キロと、市販利用と比べ、いずれも同等の成長を示した。現在、魚粉配合飼料でも試験してい

6日には、試験飼育したハマチとマガイの試食会を、松山市の愛媛大農学部で実施し、味の検証に取り組む。実用化には内臓供給元の確保や飼料製造体制などのシステムづくりが課題。愛媛大農学部（45）は「内臓の処理費用も浮くことになり、実用化で生産者の利益向上につなげ、業界を活性化させたい」と話

（高田未来）