

陸上養殖の普及で安全・安心な魚介類を食卓に届けたい

地域振興の新しい観点を発見する

株式会社アイ・エム・ティー代表取締役の三上恒生さんは以前、地方都市に賑わいを取り戻す地域振興事業に関わっていました。リゾート開発や工業団地の整備といった仕事ですが、バブル経済の終焉と同時に行き詰まりを感じ、地方だからこそできる事業は何か？と模索した結果、日本にとって大きな課題でもある食料生産に着目したそうです。



代表取締役 三上 恒生さん

食の安全性への関心が高まる近年、我が国でもオーガニックの肉や野菜は市場に流通していますが、欧米諸国ではすでに安全な魚介類への関心も高まり陸上の水槽で養殖していることを知りました。生産過程を

安心・安全を担保できる魚介類を生産

すべて把握できることは、消費者への安全な供給につながるかと考えたそうです。

三上社長はドイツからその技術を導入し、日本国内でいち早く実証実験をスタート。平成16年から「屋内型エビ生産システム（ISPS）」として販売を開始しています。

「ISPSの利点は薬を一切使用せず淡水でエビを育てられることです。水は循環利用でき、一度水槽を満たせば蒸発分を補うだけで充分。また、排水は農業用水としても使えますから環境にやさしい設備と言えます」

国土が海に囲まれている日本では養殖場に事欠かないイメージがありますが、潮の流れが激しい場所ではイケスを組むことができません。海面養殖に適しているのは、波が穏やかな湾のような場所です。天然物の魚が人気なのは海の厳しい潮の流れに逆らって泳ぐため、身が引き締まるからだといいますが、それを養



ISPSで生産された身が引き締まった「妙高ゆきエビ」

殖でも実現できるように開発されたのがISPSなのだそうです。

同社が提供するISPSの水槽は50mプールほどの大きさがあります。特殊装置により波を発生させ、その流れのなかで育てたエビは、引き締まったプリプリした食感になります。また、エビの生育中に生じる食べ残しの餌やフンは堆積によって水質を悪化させますが、ISPSでは水槽の底がすり鉢状になっており、底に溜まった堆積物をまとめて回収できるため、きれいな水質を保つことができますのです。

課題をクリアして多くの家庭に届けたい

ISPSで養殖したエビは、すでに新潟県の地元企業が「妙高ゆきエビ」のブランド名で販売をスタートしています。主な取引先は食の安全に敏感なイタリアンやフレンチといった洋食店ですが、和食店にも「養殖

だからこそ追求できる安全性」を訴えていきたいそうです。同社は平成22年に「新宿区ものづくり産業支援補助金（※）を利用して、水中に酸素を効率よく供給する技術の実証実験も行いました。

「今後はISPSの設備投資費用を低くし、技術開発をさらに進め、日本のみならず水不足で困っている国や海のない国にも、この技術を広めていきたいです」。



ISPSの生産施設は約800坪。必要となる敷地規模は約1300坪

※新宿区ものづくり産業支援事業補助金

新宿区内の『ものづくり産業』を支援するため、新製品・技術開発事業や販路開拓事業を行う中小企業等に対して補助金を交付する制度です。