

## 福井県立大学からのお知らせ

令和8年3月5日

報道機関 各位

問合せ先

かつみC企画サービス室 宮本、宮田

電話 0770-52-7305

E-mail j-miyamoto@g.fpu.ac.jp

### キダイの水槽内自然産卵と養殖生産に世界で初めて成功 ～若狭特産「小鯛ささ漬」の持続可能化へ～

福井県立大学海洋生物資源学部、ふくい水産振興センター、関西電力株式会社は、水産加工品で初めてGI（地理的表示保護制度）登録された「小鯛ささ漬」の原料であるキダイの完全養殖を目指して共同研究に取り組んでいます。本取組みは、水産資源管理の観点から、未成魚への依存リスクを低減するとともに、「小鯛ささ漬」原料の安定供給の可能性を探り、地域内で持続可能な水産業モデルを構築することを目的としています。

「小鯛ささ漬」は、若狭の地域産業、食文化において重要な役割を担っていますが、原料が主に50g程度の未成魚であることや、底曳網漁業が休漁の夏季に必要な量を確保できないなどの課題をかかえています。一方、キダイの生息水深が60～200mと深いため、これまで飼育下での繁殖が困難でした。しかし、水温などの飼育環境や親魚の栄養状態を制御することで、2025年7月に性ステロイドホルモンの投与なしに、8か月以上、連続的に自然産卵させることに世界で初めて成功しました。さらに、天然では加工に適したサイズに成長するまで約2年を要しますが、約8か月に短縮することができました。

このたび共同研究に御協力いただいた皆様をお招きして、キダイ養殖の取組みについて説明し、地域特産品の価値向上と、地域に根差した新たな水産事業の創出可能性を探るための意見交換を行います。併せて、本プロジェクトで養殖したキダイを用いて製造した「小鯛ささ漬」の試食会を開催します。

### 記

○日時：令和8年3月16日（月）10：00～12：00（受付 9：30～）

○場所：福井県立大学かつみキャンパス サロンきたまえ  
〒917-0116 小浜市堅海49-8-2

○スケジュール：

10：00 主催者あいさつ

10：05 キダイ養殖の取組みと、今後の研究について

海洋生物資源学部先端増養殖科学科 特命教授 富永 修

10：20 料理の説明および試食会

協同組合小浜ささ漬協会 小浜海産物株式会社 福本取締役

10：45 意見交換等



福井県立大学

Fukui Prefectural University