



# 新・みやぎ・シー・メール第30号

発行：令和2年2月28日

宮城県水産技術総合センター 〒986-2135 宮城県石巻市渡波字袖ノ浜 97-6

TEL: 0225-24-0159 FAX: 0225-97-3444

## 海水温上昇を見据えた ヒジキの養殖技術開発について

### 気仙沼水産試験場

#### 1 ヒジキについて

ヒジキは北海道から沖縄の岩礁で見られ、海外では韓国や中国にも分布します。冬から春にかけて生長し、全長約1mに達します。初夏に成熟した後、仮根部（「座」ともいう）の一部を残して藻体のほとんどは枯死・流失します。

初夏に藻体から放たれた受精卵は、その後、岩盤上で発芽・伸長します。ヒジキは残存した仮根部からも発芽・伸長し、岩礁で見られるヒジキ群落は受精卵や仮根由来の幼体により形成・維持されています。

国内で流通されるヒジキの多くは乾燥品で、ヒジキを茹であるいは蒸した後、乾燥させたものです。なお、乾燥ヒジキは黒色ですが、生の状態（図1）ではやや緑がかった黄色で、茹でると緑色になります。

国産ヒジキは春先に漁業者が岩礁で採取した「天然ヒジキ」が主で、宮城県内でも3月頃に採取されています。一方、中国等ではヒジキ養殖が行われており、日本へ盛んに輸出されています。

近年、地球温暖化・海水温上昇が危ぶまれており、ブルーカーボン効果（海藻等による二酸化炭素の吸収効果）の普及や新たな養殖種の探索が求められています。そこで、海水温上昇後も安定した生産が見込め、また、既に流通・消費されている海藻のヒジキについて、気仙沼水産試験場では漁業者や関係機関と連携して養殖技術の開発に取り組んでいます。

#### 2 ヒジキの養殖技術の開発

中国等では天然ヒジキを種苗に用いる方法で養殖が行われており、国内でも宮城県の他、他地域も同様の方法で養殖試験が行われた結果、良好な成績が得られています。しかし、このような養殖用法の場合、仮根部のついたヒジキを用いるた

め、大規模に養殖が行われた場合、ヒジキ群落の荒廃やヒジキ資源の枯渇が懸念されます。そのため、仮根部を岩礁に残して採取した藻体を用いる方法のほか、受精卵を育成して得られた幼体（図2）や仮根部を用いた養殖試験を漁業者と連携して実施しています。



図1 海中から引き上げられた養殖ヒジキ



図2 受精卵を育成して得られたヒジキ幼体

#### 3 おすすめの食べ方

ヒジキの食べ方といったらやはり煮物ではないでしょうか（図3）。乾燥ヒジキをたっぷりの水で十分に戻した後、醤油、酒、みりん等を加えふっくらと煮上げたヒジキは定番のおいしさです。これに油揚げや人参、大豆等を加えれば食べ応えも十分です。また、煮物以外では好みのドレッシングと野菜や海藻と合わせたサラダも格別です。



図3 定番のおいしさ！ヒジキの煮物

宮城県水産技術総合センター

ホームページ URL: <http://www.pref.miyagi.jp/soshiki/mtsc/>