

## 深層水を利用したコンブ養殖でヘルシー海藻サラダ

みなさんは「お刺身昆布」をご存じですか？これは若いコンブを湯通しした食材で、ポン酢などで食べるとコリコリした歯ごたえと、磯の香りが食欲をそそります。ホソメコンブが生える日本海沿岸では、この「お刺身昆布」が隠れた名品になっており、高値で取引されています（図1）。

さて、ホソメコンブは寿命が1年で、芽生えるのは冬の一時期だけであることから「お刺身昆布」となる若いホソメコンブは、冬にしか獲れず、漁獲の期間も短くなっています。

ところが、近頃開発された培養技術と深層水を使って、自由な時期にホソメコンブの苗を作ることができるようになり、若いホソメコンブが獲れない時期に「お刺身昆布」を生産することに成功しました。深層水はホソメコンブの生長に必要な栄養分をたくさん含んでいるだけでなく、ホソメコンブが生長する冬の水温に近いので、一年中ホソメコンブの苗を生長させることが可能です。今回の試験研究だよりでは、岩内町の地場産業サポートセンターにある深層水施設を利用して、平成17年度と18年度に実施したホソメコンブ養殖試験結果を紹介します。

平成17年度の試験では、実験室で培養して作ったホソメコンブの苗（図2）を、深層水を流した室内水槽で育成しました。しかし、人工の照明と水槽の中ではホソメコ



図1 お刺身昆布

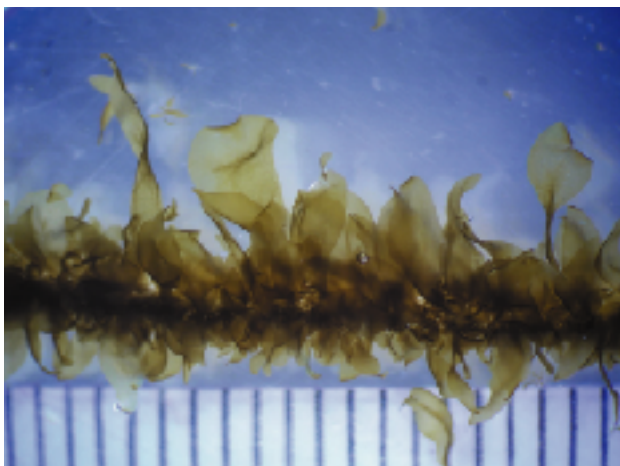


図2 ホソメコンブの苗（目盛りは1mm）



図3 深層水で半年育成したホソメコンブ

ンブは思ったように伸びず（図3）、半年育成してもおいしい歯ごたえのある若いホソメコンブは作れませんでした。このホソメコンブをさらに海で育てると、立派なホソメコンブになりました（図4）。やはり天然の海がホソメコンブに適しているのでしょうか。しかしダシをとる昆布としてはこれで良いのですが、「お刺身昆布」を収穫するためにはまだ工夫が必要なのことがわかりました。

平成18年度の試験では、前年の経験を活かして実験方法を改め、天然の海がホソメコンブの生長に適していない時期にだけ深層水を使って育て、それから天然の海で育てる方法に切り替えました。こうすることによって深層水で育てる利点と、天然の海で育てる利点を両獲りしようという作戦です。試験では8月から10月まで深層水でホソメコンブの苗を育成し（図5）、10月の終わり頃に海での育成を開始しました。すると、海で育て始めてから3ヶ月ほどの1月末に食べ頃の若いホソメコンブに生長しました（図6）。この写真くらいの大きさと薄さが「お刺身



図4 大きく生長したホソメコンブ



図5 深層水で大きくなった苗

昆布」に適しています。この時期天然の海にはまだホソメコンブの芽があまり出ていません。この試験技術と深層水を利用して、他の地域で「お刺身昆布」の獲れない時期に出荷できれば、岩内深層水を使った岩宇地区の新たな名産品になるかもしれません。



図6 お刺身昆布サイズに生長したホソメコンブ