

姫甘海老（ヒメアマエビ）とは？

皆さんこんにちは。かごしま深海魚研究会代表・鹿児島大学水産学部教授の大富潤と申します。



桜島をとりまく鹿児島湾（錦江湾）には「とんとこ漁」と呼ばれる伝統的な底びき網漁業があります。十数年前までは、このエビはまだ食材としての価値が十分には認められておらず、網に入っても多くは海に戻されていました。



そこで私は、生物学的な研究と並行して、このエビの認知度向上と販路開拓のための取り組みを始めました。甘みが強くとても美味しいにもかかわらず知られていないこの“もったいない”エビを流通させ、漁業者の収入アップを目指したわけです。

私たちの研究により、北海道や北陸などでよく獲られるホッコクアカエビ（通称、甘海老）と同じ仲間の深海性のタラバエビ科のエビではあるものの、まだ和名のないエビであることがわかりました。そこで私は、2009年にヒメアマエビと命名しました。



その後、ヒメアマエビの人気は急上昇しました。市場では高値で取引されるようになり、漁業者のモチベーションはアップしました。錦江湾のサクセスストーリー第1号がヒメアマエビなのです。

かごしま深海魚研究会の取り組み

2020年8月に産学官で設立した、かごしま深海魚研究会の大目的は、漁業者の収入とモチベーションを上げ、次世代の漁業後継者を絶やさないことです。その手段として、「うんまか深海魚®」のブランドで低・未利用水産資源の有効利用策を構築します。

うんまか深海魚®

国立大学法人鹿児島大学登録商標



現時点で流通していない未利用種も含め、まずは相対売りによる流通システムを構築しました。我々の趣旨に賛同いただいた料理店やスーパー、企業では「うんまか深海魚®」の料理の提供、鮮魚、加工品の販売を行います。一過性のブーム作りではなく、水産業、外食産業、観光産業をリンクさせ、持続的展開により食文化を創ります。

“もったいない”状態だったヒメアマエビはヒーロー的存在になり、今では「うんまか深海魚®」の代表格です。SDGs12の「つくる責任つかう責任」は「とる責任たべる責任」とも解釈され、それをクリアしたヒメアマエビの存在は漁業者の働きがい（SDGs8）につながりました。

しかし、まだまだたくさんの“本当は美味しい”魚介類が、消費者の目に触れることのない洋上で放たれています。今後は、ヒメアマエビに次ぐ第2、第3のサクセスストーリーを描きます。

かごしま深海魚研究会はパートナーシップで取り組んでおり（SDGs17）、健康に良い安心安全な地魚（SDGs3）の適正な利用により、次世代のために海の豊かさを守ります（SDGs14）。



深海とは？

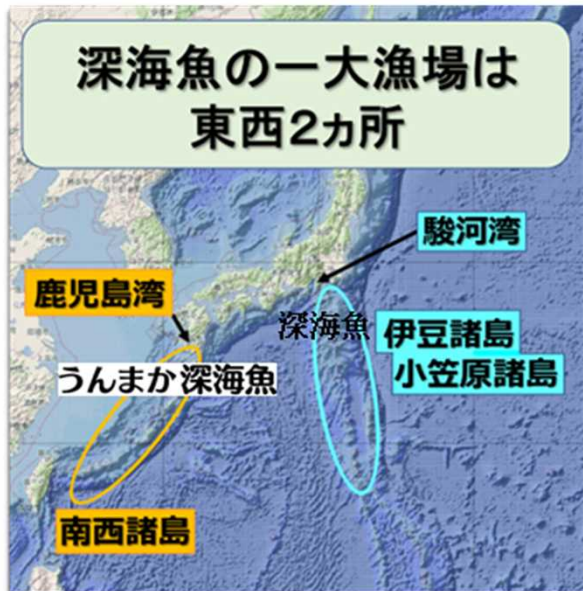
水深200m以上の海です。

うんまか深海魚®とは？

うんまか深海魚は生息水深帯が200mを超える魚介類で南北600キロの鹿児島海で獲られたものです。“暗黒の世界にいるヘンテコな生き物”ではありません！

鹿児島を西の深海魚王国に！

日本列島の太平洋側では、駿河湾周辺とその南方、鹿児島湾周辺とその南方の2カ所に、陸棚斜面および島しょ域の一大深海漁場が形成されます。深海から突き出た海山や瀬の周辺は海水の流れが複雑になり、好漁場となります。静岡県の駿河湾のみならず、鹿児島海も同様に深海魚の宝庫です。内湾にして深海を有する日本で唯一の海、鹿児島湾、薩摩半島沖の陸棚斜面での深海底曳網も盛んな鹿児島を、西の深海魚王国にしたいと考えています。



かごしま深海魚研究会の理念

鹿児島海は深海魚の宝庫です。鹿児島湾（錦江湾）内外での小型底曳網や島しょ域での釣りや延縄など、グロテスクではなく美味しい深海性魚介類を狙った漁業があります。しかし、まだその認知度は低く、数多くの美味しい魚介類が私たちの目には触れない、海の上で捨てられてもいます。さらに、漁業者の高齢化と後継者不足で沿岸漁業は危機に瀕しています。

私たち「かごしま深海魚研究会」は「うんまか深海魚」をブランド化し、地魚の認知度を上げるとともに洋上でおきている「もったいない」を解決することで、漁業者の所得向上、モチベーションアップを目指します。次世代の漁師を絶やさないためです。水産業、観光産業、外食産業を元気にし、次世代に海と海の幸を残す取り組みを行っています。合い言葉は「鹿児島を西の深海魚王国に！」です。

かごしま深海魚研究会に関するお問い合わせは ohotomi@fish.kagoshima-u.ac.jp まで。

