

世界では6割。獲る漁業から育てる漁業へ

スーパーに行くと、サケやマグロ、ホタテ、ウナギなどに「養殖」の商品が増えています。実は世界の魚介類は、2024年、生産量の約6割が養殖業で占められています。日本は、漁場の海に恵まれているため、養殖業での生産量は、約23パーセントです。しかし、今や養殖業は、経済の成長産業分野として期待されています。今号では、養殖の話題を取り上げてみました（データ、令和7年農林水産省各種統計。以下同じ）。

魚介類 21.9Kg、肉類 34.3kg



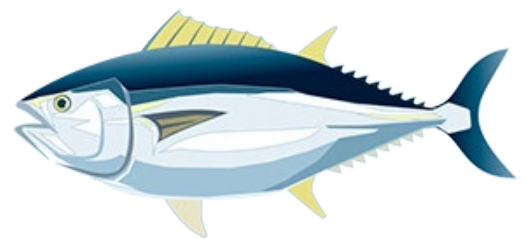
日本は、海に囲まれた島国です。領海と排他的経済水域（EEZ）を合わせた海の面積は世界第6位と広大です。昔から日本人は、この恵まれた海から魚を獲り、貴重なタンパク源として利用してきました。魚介類が、日本の食文化を支えてきたと言えましょう。

我が国の令和6年度の一人当たり供給食料は、魚介類（海藻類を含む）が21.9kgで、肉類は34.3kgです。魚介類は減少傾向にありますが、近年、健康志向で魚介類の良さが見直されています。かつて漁業の中心は、魚を海で獲ることでしたが、地球環境の変化や世界の人口増加による魚の獲りすぎなどで、自由に魚を獲ることが難しくなりました。そこで注目されたのが、人工的な栽培魚業や、生け簀の中で大切に育てる養殖魚です。育てる漁業への転換が進んだのです。

養殖は、江戸時代から。近大マグロへ続く伝統

江戸時代には、すでに浅草で海苔の養殖が行われていました。当時は竹や木を海に刺して海苔を育てる技術や、浅い海を仕切って牡蠣やアサリを育てる工夫も。昔から日本人は、自然の仕組みを上手に活かし、少しずつ養殖の基礎を作り上げてきました。

20世紀には、魚を人工的に育てる技術が劇的に進化しました。日本の養殖技術がトップクラスと言われる最大理由は、長年にわたり困難な課題に挑み続けてきた研究者や漁業者たちの技術と情熱にあります。その象徴的な例が、近畿大学によるクロマグロ完全養殖です。太平洋クロマグロは海のダイヤと呼ばれるほど価値が高い魚です。回遊魚のため生け簀の中で育てることが極めて困難でした。



近畿大学の研究チームは32年という長い年月をかけて研究を重ね、2002年に世界で初めて、人工孵化させた親魚から、次ぎの世代の卵を得て育てる完全養殖に成功しました。現在ではマダイ、ブリ、ウナギなど、多くの魚種で日本独自の技術が活かされています。

養殖も AI や日本の強みを生かした成長産業へ

現代の養殖は、伝統的な技術や職人技だけに頼るのではなく、世界をリードする水処理・浄化技術や、最先端のゲノム関連技術、そして、人工知能（AI）などの最新デジタル技術を融合させた新しいスタイルへと進化しています。

例えば、生け簀にカメラを設置し、映像から、魚の泳ぎ方やエサの食いつきなどを AI が分析し、エサを自動で与えるシステムが実用化されています。エサの無駄を無くし、食べ残しによって水を汚さない環境に優しい養殖が可能となっています。



また、海でなく陸上の施設で魚を育てる、陸上養殖も広がっています。陸上養殖は海洋と切り離すことで、赤潮や台風などの気候の影響を受けにくく、病気の発生も抑えられます。安定的な食料生産が可能であり、大きなメリットがあります。

国の成長戦略では、陸上養殖分野に、2040 年度までに官民合せて 2 兆 9000 億円の投資を見込み、具体的には、「水処理・浄化技術等を生かしたサーモンの大規模陸上養殖」「ブリやトラフグ、ハタ類やウナギなどの日本ならではの多様な魚種の陸上養殖」などを目指すとしています。従来、若者から敬遠されがちだった漁業にも、日本ならではの成長産業として、大きな期待が広がっています。

栄東地区中学校クラブ紹介

栄中学校・野球部

こんにちは、栄中学校野球部です！ 僕たちは現在、1 年生 4 名、2 年生 8 名、3 年生 12 名の計 24 名で活動しています。

僕たちが大切にしているのは、「日常生活のすべてが野球につながる」という意識です。学校生活での挨拶や服装、周りへの気配り、自分で考えて行動すること。日頃の姿勢が、ピンチの時の判断力やチームの絆、そして『応援されるチーム・人』になることへ直結しています。

今年度は**全市優勝・全道大会出場**を果たしました。新チームの目標は「2 年連続の全道大会出場」です！

野球の技術はもちろん、人としても大きく成長できる部活です。初心者も経験者も大歓迎です。栄中学校で待っています！

