

# 株式会社北清

北清グループは廃棄物処理事業・リサイクル事業を中心に、北海道と九州で関連企業13社を展開。「美しい地球を次世代へ」を企業目標とし、環境保全に努めている。海洋環境改善の一環として、北海道大学水産科学研究院との産学連携により、磯焼け海域に生息する痩せウニ畜養事業の実現を目指す。

## 海藻が減り砂漠化した海の 痩せウニの付加価値を高め 水産資源として有効活用

### 磯焼けした海の実入りが悪いウニを畜養

海中の藻場(海藻・海草の群落)が、温暖化や食物連鎖の乱れなどで衰え、生態系のバランスが崩れる「磯焼け」は、世界各国で問題になっている。ウニは磯焼けした海域でも、わずかな海藻を餌にして棲息できるが、発芽したばかりの海藻まで食べてしまうため、藻場の再生を妨げる要因の一つだと考えられてきた。

餌が足りない環境のウニは実入りが悪く、商品価値が低いため漁獲の対象にならない。痩せウニを放置すれば藻場が荒れ、駆除には費用がかかる。痩せウニに栄養価の高い人工餌料を与え、短期間で効率良く畜養する技術を確立できれば、藻場から痩せウニを排除できると同時に、沿岸漁業の振興にもつながるが、ビジネスとして軌道に乗せた成功事例はまだない。

痩せウニの畜養技術は、北海道大学水産科学研究院の浦和寛水産学博士が研究を重ね、成果を上げてきた。株式会社北清は水産資源の適正な廃棄物処理の実績があり、大学関係者やコーディネーターの紹介で、浦博士と共同で畜養技術の実用化を進めることになった。現在、産学共同で水産残渣を活用した人工餌料の改良、餌料製造機器の試作、ウニを海中で畜養するための専用設備の量産化、活ウニに関する市場調査ほか、幅広い課題に取り組んでいる。

### 高級食材として商品化し社会貢献を

独自の配合による餌料と、ウニを傷つけないように管理できる畜養専用設備はすでに特許を出願し、漁業団体の協力で漁港内等での畜養実証実験も行っている。餌を全個体に均等に与え、ウニの品質にばらつきを出さない方法などを検証するとともに、餌料や畜養専用設備製造のコストダウンを図って、早期の実用化を目指す。函館地域産業振興財団の協力を得て、さらに人工餌料の改良実験を行っており、ウニを天然ウニに劣らない食味の高級食材として出荷する道を模索中だ。

畜養ウニを成熟させるタイミングを調整する技術を高め、天然ウニが獲れない秋や冬、春先に、畜養活ウニを出荷できるようにしたい。さらに陸上の水槽でも痩せウニを畜養できる段階まで研究開発を進め、料亭やリゾートホテルなどが各自で水槽を設置し、自前の新鮮なウニを出せるようになればと、将来の夢は広がる。研究としては成功していても、新規事業としてはまだスタート地点に着いたばかりだが、これからの展開に漁業関係者の注目も集まっている。



餌料製造1号機



海洋試験風景



試験用水槽

### 研究の成果を 事業化して 海洋資源の保護を



取締役市場開拓企画部長  
今村 聖祐

今は大学での研究成果の実用化を支援し、産業としての成功事例を示すことが一番の課題です。解決すべき新たな問題は次々と現れますが、海に豊かな藻場を取り戻し、海洋環境を改善していくために、事業体制の整備を一步一步進めていきます。漁業者の皆さんが、痩せウニを資源として生かせる仕組みを作るお手伝いができれば何よりです。

### 〈会社情報〉

株式会社北清  
●所在地／札幌市東区北丘珠5条4丁目  
732番地51  
●TEL／011-788-1055  
●FAX／011-788-1056  
●代表者／代表取締役 川井 雄一  
●設立／平成13年10月  
●従業員／27名  
●URL／<http://www.kk-hokusei.jp/>