



[シュン!]

瞬

やまなしの

vol.
23

オニテナガエビの養殖に成功！
特産品に育て観光振興につなげたい

株式会社陸作 代表取締役
今村 秀樹さん



「甲府市内のすし店で試食会をしたところ、伊勢エビよりおいしいと大絶賛された」とうれしそうに話す今村さん(上)

オニテナガエビを漬けにしたにぎりずし(右)



株式会社陸作

甲府市長松寺町6-7 日信ビル3階 TEL 055-288-0956



温泉を利用したいけすで、養殖するオニテナガエビに餌をやる今村さん。2020年には甲斐市に専用の養殖場を建設する計画



養殖に成功したオニテナガエビの俗称は「アジアブルーロブスター」。淡水のエビで、プリっとした食感と甘く深いクリーミーな味わいが魅力

生き物好きが高じて始めたオニテナガエビの養殖への挑戦

子どもの頃から生き物が好きで、ウーパールーパーやベツノガエルを繁殖させたり、タニシを養殖したりして、楽しんできたという今村秀樹さん。甲府市で人材派遣業を営む傍ら、好きな生き物に関わる仕事をしてみたい、誰もやっていない分野に挑戦し日本一になりたいと模索する中、インターネットで偶然目にしたのが、エビ釣りの写真でした。

「見た瞬間、これだ！と思いました。調べてみると、東南アジアではオニテナガエビを釣って、その場で食べる釣り堀は24時間営業の施設もあるほどポピュラーで、これを山梨でやろうと考えました」。まずはオニテナガエビを手に入れようと日本中くまなく探し、オニテナガエビの養殖をしている施設を青森に見つけました。

今村さんは、早速、現地を訪ね、1週間いわたつて作業を手伝いながら、熱い思いを訴えました。「そのかいがあつて、帰りに抱卵しているメスを2匹分けてもらえました。とても貴重な親エビなので、大切に持ち帰り、すぐにふ化させたのですが、翌日には全滅してしまつたんです。後に分かつたのですが、エビは、微小なプランクトンとして生まれ、11回変態してエビの姿になります。とてもデリケートで、ささいな環境の変化で死んでしまうので、育て

るのは非常に難しいのです。この失敗によつて私の心に火が付き、本格的に取り組むことになりました」

紆余曲折の末、養殖に成功 今後は県の特産品に育てたい

「オニテナガエビの養殖法は、確立していません。そこで、自宅の一室に水槽を並べて研究室にしました。さまざまな方法を試しては失敗するの繰り返しが続く、餌や水などの管理に追われ寝る間もなく、心が折れそうになつたこともあります。そんな苦労の中で、約2万個の卵から1匹だけ成体に育つたんです。あの時は、本当にうれしかったですね」

その後も、水質環境を安定させる循環ろ過器を開発したり、共食を防ぐ器具を考案したりと創意工夫を重ねました。そして今では、温度変化を一定に保つよう温泉を利用したいけすなどで約1万匹を養殖するまでになりました。

「富士登山でいえばようやく8合目まで来た感じですね。今後はオニテナガエビを『陸作信玄えび』という商標でブランド化して、県の特産品として知名度を高めていきたいし、釣り堀を作つてみんなに楽しんでもらいたい。さらには、今回開発したエビの養殖方法をマニュアル化し、ゆくゆくは世界の貧しい国の人に伝授して、なりわいとしてもらえたらと思つているんです」と壮大な目標を語つてくれました。