

PRESS RELEASE (2024/7/3)

サザエは蓄養すると甘くなる！
九州大学水産実験所×福津市×イオン九州が共同開発
～蓄養サザエの試食会・試験販売会のお知らせ～

九州大学大学院生物資源環境科学府附属水産実験所では、福津市、イオン九州株式会社とタッグを組み、サザエの蓄養技術を研究していました。

この研究において、キャベツの外葉やコンブをサザエに給餌したところ、1ヶ月間の蓄養で身入りや、甘み成分である遊離アミノ酸のアラニンやグリシンの量が増加することが判明。苦みの少ないサザエを生み出すことに成功しました。この度、蓄養サザエの試食会ならびに試験販売イベントを開催いたします。ぜひ取材のご検討をお願いいたします。

【リリースのポイント】

- ① 海洋環境の急激な変化による水産物の漁獲量減少は、漁業にとって深刻な問題です。九州大学大学院生物資源環境科学府附属水産実験所では、地域発の新たなブランド水産物の開発を目指し、2023年12月より福津市、イオン九州株式会社とタッグを組み、サザエの蓄養技術を研究しています。
- ② イオン九州の店舗から出るキャベツの外葉や、福津市内の学校給食などで生じた廃棄コンブをサザエに給餌したところ、1ヶ月間の蓄養で身入りや、甘み成分である遊離アミノ酸のアラニンやグリシンの量が増加することがわかりました。
- ③ 当プロジェクトの取り組みと、蓄養サザエの味を広く知っていただくため、試食会ならびに試験販売イベント（100名限定・1パック3個入500円）を開催いたします。



キャベツの外葉を食べるサザエ

【試食会】

日時 令和6年7月10日（水）11:00～12:00
場所 九州大学大学院生物資源環境科学府附属水産実験所（福津市津屋崎4-46-24）
内容 11:00～ 共同研究の概要説明（水産実験所3階研修室）
11:30～ 試食（水産実験所 屋外水槽前スペース）
11:45～ 質疑応答
出席者 福津市：市長 原崎 智仁
（敬称略） イオン九州株式会社：上席執行役員サステナブル推進責任者 武富 恭子
北福岡事業部長 末次 伊佐武
北福岡事業部商品部長 北澤 和人
国立大学法人九州大学：大学院農学研究院 准教授 栗田 喜久

【試験販売会】

日時 令和6年7月13日（土）10:00～売り切れ次第終了
場所 イオンモール福津1階（イオンバイク前スペース）
主催者・実施団体 福津市・イオン九州・宗像漁協津屋崎支所・九州大学
先着100名限定・500円（1パック3個入り）
※蓄養したサザエは、昆布・キャベツで育てた2種類を用意しています。
※販売個数は変更される場合があります。

ご多忙とは存じますが、この機会にぜひご取材いただきたく、ご案内申し上げます。