

研究成果の実用化を目指します。

研究テーマ 水産有用甲殻類の難飼育性種苗生産技術の開発

具体的研究内容 難飼育性といわれている甲殻類のうち、成長の早いオオバウチワエビに関する種苗の大量生産技術と、事業として採算の取れる養殖技術を研究開発しています。

(生物系特定産業技術研究支援センター「イノベーション創出基礎的研究推進事業」に採択されました(平成 21、22 年度))

ウチワエビ紹介

分類 エビ目(十脚目)・セミエビ科・ウチワエビ属

学名 *Ibacuc ciliatus*

分布域 インド洋から西太平洋の熱帯・温帯域に6種が分布します。日本ではその中の一種の「ウチワエビ」ともう一種 オオバウチワエビ(大齒団扇海老)も分布しており、市場ではこの2種を特に区別せず扱います。ウチワエビは山形県と房総半島以南、東シナ海沿岸からオーストラリア東岸まで、西太平洋の熱帯・亜熱帯域に分布し、一方オオバウチワエビは日本海に分布します

生態 水深 300m までの浅い海の砂泥底に生息し、成体に泳ぐ能力はなく、海底を歩行して生活します。貝類や多毛類などの小動物を捕食し、敵は沿岸性のサメやエイ、タコなどで、敵に出会うと尾を使って素早く後ろに飛び退く動作を行います。産卵期は秋で、卵はメスが腹脚に抱えて保護し、孵化した子どもはフィロソーマ幼生の形態で、外洋を漂いながら成長します。十分に成長した幼生は着底した後に変態し、エビの姿となります。

調理 新鮮な身は半透明の白色で、甘みと旨みがあり、刺身、塩茹で、味噌汁など様々な料理に用いられます。またてんぷらやフライにしても美味しいです。イセエビよりも小型で身も少ないが、味わいはイセエビにも匹敵するとも言われます。また、養殖は行っていない為、毎日入荷されるとは限らず、刺身で食べるには生きている物でないと難しいこともあり、めったに食べられる物ではなく貴重とされています。



オオバウチワエビの幼生と稚エビ

研究者 東京海洋大学海洋科学部 海洋環境学科 准教授 田中祐志 客員教授 秋葉龍郎

この研究開発のお問い合わせ先：〒108-8477 東京都港区港南 4-5-7 TEL. 03-5463-4037

東京海洋大学 産学・地域連携推進機構 水産海洋プラットフォーム事業部 (担当：馬場、池田)