

3月7日はさかなの日

知的好奇心を刺激する！神秘とロマンに満ちたウナギクッキー ～あかちゃんウナギから蒲焼きのタレに乗せた親ウナギまで～



450種以上のクッキーで生物多様性を表現するいきものクッキー専門店kurimaro collection(本社:三重県桑名市、代表:栗田こずえ、以下kurimaro)は、あらゆる水生生物の調査分析などの基礎研究を行うマリノリサーチ株式会社(本社:三重県桑名市、代表:表健一郎、以下マリノリサーチ)と共同制作した「ニホンウナギクッキー」を3月7日(さかなの日)より販売致します。

日本人にとって馴染みが深い一方で、絶滅危惧種にも指定され、生態も謎に満ちあふれているニホンウナギ。「ウナギはどこからやってくるのだろう...」クッキーがそんな知的好奇心を刺激するきっかけとなれば幸いです。

背景

約5000年前の縄文時代には食され、室町時代には蒲焼として調理されていたウナギ。馴染みが深い一方で、ニホンウナギは2014年に絶滅危惧種に指定。国内で流通している国産ウナギの99.5%がシラスウナギと呼ばれる天然稚魚を用いた養殖で漁獲量が減少しています。

2010年には長年の研究の末国立研究開発法人水産研究・教育機構が完全養殖に世界で初めて成功したものの、商業化には至っていないのが現状です。

謎だらけのウナギ：あかちゃん→稚魚→親ウナギ

海と川を行き来するウナギの生態は多くの謎に満ち溢れています。特に謎であった産卵場については、2009年日本の研究チームによって日本から3000km離れた太平洋のマリアナ海域と特定されました。

卵から孵化したあかちゃんウナギは「レプトセファルス」と呼ばれ、半年間ほど海を漂った後に稚魚である「シラスウナギ」へと変態して川を遡上。川や湖で5～10年程過ごして「親ウナギ」となります。成長したウナギはまた川を下り太平洋を回遊し、再びマリアナ海域の産卵場を目指すと考えられていますが確かなことはわかっていません。

またウナギの雌雄は成長過程で変わります。一般的な養殖場で育ったウナギの大半は雄になるといわれていますが、変わる要因やタイミングについても明らかになっていません。

未来を見据えた基礎研究

マリノリサーチは、陸水・海洋の水生生物の分類分析等を行う調査機関。生物の年齢を割り出す標本製作や産卵量の表化などを行い、連携先の大学や国の基礎研究により、漁獲制御や産卵場の保護などに活用されます。生物の変化と進化を知るために必要な「今しか取れないデータ」を正確に出し、研究の基盤を支えています。

科学の新原理の発見を目的として行われる基礎研究。社会課題の解決や新産業の創出とともに重要性はより一層高まっていますが、いつどのように活用されるのか明確ではない側面もあり、日本の基礎研究予算は削減されつつあります。

共同開発の経緯：知的好奇心を刺激

今回kurimaroとのコラボ第一弾は、マリノリサーチがウナギの産卵場を特定した研究チームの基礎研究も担っていることから「ニホンウナギクッキー」でスタート。神秘とロマンに満ちたウナギを通して、知的好奇心への刺激と共に、私たちの暮らしや社会の在り方を大きく変える可能性のある基礎研究の重要性を考えるきっかけづくりを狙います。



成長過程 あかちゃん→稚魚→親ウナギ

親ウナギ

鰻屋の秘伝のたれ

親ウナギクッキーには、炭焼きうなぎ新栄(三重県桑名市和泉)の秘伝のたれを塗り込みました。地元ブランド「木曾三川うなぎ」を使用している同店自慢のたれは、地元桑名の溜まり醤油が使われています。

ニホンウナギクッキーについて

種類:レプトセファルス(あかちゃん)/シラスウナギ(稚魚)/親ウナギ/ウツボ/マアナゴ

※アナゴ・ウツボはウナギと違う生物ですが同じウナギ目に分類されます。マアナゴは側線の白い斑紋が特徴。

価格:432円(税込)～ 販売場所:店舗・公式サイト 販売期間:3月7日～(さかなの日)

今後の展開

コラボ第二弾としてチリメン関係を展開予定です。今後もいきものを愛する人たちの気持ちに寄り添い、クッキーをツールにその先の世界を拓ける工夫を施して参ります。

マリノリサーチ株式会社

所在地: 三重県桑名市中山町60 電話:0594-32-9901 URL: <http://www.marino-research.co.jp/index.html>

kurimaro collection

所在地: 三重県桑名市北鍋屋町84-1 電話:0594-41-5837 URL: <http://cookie-kurimaro.com>

本件に関するお問い合わせ

窓口: 福田

TEL ☎: 080-5984-7800

mail ✉: support@on-co.co