

トピック

新たな特産品をご紹介！

磐田市の陸上養殖エビの未来

問産業政策課（西庁舎1階）☎ 0538-37-4904 FAX 0538-37-5013

令和6年12月、製造業に次ぐ新たな産業の創出のため企業を誘致した結果、国内最大級のエビの陸上養殖施設が完成し、磐田市は”陸上養殖エビ”の一大産地となりました。新たな特産品”エビ”と、エビを使ったまちづくりについてご紹介します。

磐田市で育てられている「エビ」

市内にある2つの陸上養殖施設で、一般に「バナメイエビ」と呼ばれる種類が養殖されています。かいこう海幸ゆきのや合同会社の「幸えび」と、NTTグリーン&フード株式会社の「福えび」の2つのブランドです。両ブランドとも、瞬間凍結により高い鮮度を維持しており、生食できることも特徴です。



幸えび

栄養価の高い餌を与えることで、加熱時の鮮やかな赤色と、濃厚な旨味と食感を実現しています。殻が柔らかいため加熱することで頭から尻尾まで殻ごと食べられるのも特徴です。



福えび

完全国産の種苗を使用し希少性が高く、透明感のある白さと甘みが特徴です。出荷前に「餌抜き」を行うことで、雑味のないエビ本来の甘味を最大限に引き出す工夫をしています。

陸上で養殖する理由

従来の海面養殖は、食べ残された餌や排泄物により海を汚染してしまうという課題がありました。そこでこの施設では「閉鎖循環式陸上養殖（RAS）」と呼ばれる、施設内で使用した水を海に排出せず、高度な技術でろ過・殺菌・再利用を繰り返す方法を採用しています。外部環境に影響を与えない陸上養殖プールで管理・制御されており、海に優しいのが特徴です。また、微生物の浄化能力を利用する「バイオフロック方式」を採用しており、水をほとんど交換せずに清浄な環境を維持しています。



▲陸上養殖プール

エビの養殖方法などを動画で紹介！

磐田市公務員 YouTuber 「ウメゴリ」が、エビの陸上養殖施設に潜入した動画を、市公式 YouTube で公開しています。普段は滅多に見ることができない養殖施設内の様子などを紹介しています。ぜひご覧ください！



▲市公式
YouTube



地域活性化への取り組み ~陸上養殖エビの一大産地へ~

磐田市は「陸上養殖エビ」を新たな特産品として位置づけ、その魅力をPRしています。この一大産地化を推進するため、エビ生産者だけでなく、地元飲食店、そして市民の皆さんを巻き込んだ「共創」により、地場産業の活性化など持続可能な地域活性化に取り組んでいます。

①学校への出前授業

未来を担う子どもたちへの陸上養殖エビの周知と食育推進のため、生産者と連携した食育出前授業を小学生や高校生向けに実施しています。子どもたちは、日本の水産業を取り巻く環境の変化や、食の大切さ、環境問題、そして最先端の陸上養殖の取り組みなどを“エビ”を通じて学んでいます。



②えび丸ごと夢の料理コンテスト 2025

陸上養殖エビをより身近に感じてもらうため、市民からオリジナル料理を募集する「えび丸ごと夢の料理コンテスト 2025」を実施しました。磐田市の特産品とエビの組み合わせをテーマに、市内小中学校などの児童生徒を中心に 518 作品が寄せられ、選ばれた 10 作品は地元料理人などの協力により、市内の飲食店で実際のメニューとして採用・提供されました。

「和食処なかや」さんでは、1月から「エビ海老芋フライ」を提供予定です。



③エビフェア in いわた 2025

2025年10月に市制施行20周年記念事業「エビフェア in いわた 2025」を開催しました。このフェアでは、「エビすくい体験」や「エビスタンプラリー」などの体験型イベントなどを通じて、陸上養殖エビの魅力発信、認知向上を図りました。

スペシャルゲストに「ケロポンズ」が登場すると、子どもたちは大盛り上がりで名誉海老大使の草地市長と一緒に「エビカニクス」を踊りました。



"一大産地化"に向けた今後の取り組み

新たな特産品である陸上養殖エビは、最新の技術を用いた生産でありながら、あまり知られていないのが現状です。磐田のエビをより皆さんにとって身近な存在とするため、今後も生産者と連携した出前授業などの食育活動を展開するとともに、さまざまな施策を通じた共創により、地域全体で陸上養殖エビを盛り上げていきます。また、地元で食べられるお店を増やすなど、特産品の認知度を向上させることで、エビを通じて磐田市の魅力を全国に発信していきます。

