

参加無料

事前申込不要

秋から冬に行うウニの養殖を実現 キタムラサキウニの旬は夏？

生のウニは夏にしか食べられないの？

ウニを養殖することはできないの？

ウニを長く保存することはできないの？



2026年
10月 **31** ^土日

13:30～14:30

紀伊國屋書店 札幌本店
1階インナーガーデン

(札幌市中央区北5条西5 sapporo55)

定員
45名

主催 道総研（地方独立行政法人北海道立総合研究機構）

後援 北海道、北海道教育委員会、札幌市、札幌市教育委員会

詳細は裏面をご覧ください。



秋から冬に行うウニの養殖を実現 キタムラサキウニの旬は夏？

北海道の日本海沿岸や津軽海峡には、「磯焼け」と呼ばれる海藻が生えにくい海域が広がっています。磯焼け海域には多くのウニが生息しており、ウニの食料である海藻があまり生えないため、ウニに身が入りません。さらに、ウニが多く生息しているため、海藻が繁茂しないという負の連鎖を繰り返しており、長年にわたり有効な解決方法が見いだされていません。

このような状況の中、近年北海道大学でウニの身入り改善に有効な餌の開発が行われ、人の手でウニに餌を与えることで、身を入れて売り物にできる可能性が出てきました。本セミナーでは、磯焼け海域に生息するウニの活用を目指した養殖技術開発の現状と課題について紹介します。



講師 **かわさき たくま**
川崎 琢真
栽培水産試験場
栽培技術部 研究主幹

北海道大学大学院 修了
博士（水産科学）
水産対象魚介類（魚類、二枚貝類、棘皮動物）の成熟、再生産、育成に関する研究



講師 **ふくだ ひろき**
福田 裕毅
中央水産試験場
資源増殖部 研究主幹

愛媛大学大学院 修了
博士（農学）、技術士（水産部門）
魚礁や藻場などの沿岸環境・水産施設を対象としその評価や環境改善、新技術の開発



講師 **せの しゅういちろう**
瀬野 修一郎
工業試験場
材料技術部 研究主幹

大阪大学大学院 修了
修士（理学）
セルロースナノファイバー等のバイオマス資源を活用したプラスチック複合材料の開発

会場案内

紀伊國屋書店札幌本店 1階インナーガーデン
(札幌市中央区北5条西5 sapporo55)



お問合せ先

地方独立行政法人北海道立総合研究機構
経営管理部 企画・広報室

TEL 011-747-2900 Mail hq-soudan@hro.or.jp



道総研Webサイト



道総研YouTube