

陸上養殖されたベニザケを手に取る来店者

福島市・ロシナンテ福島西店



# 陸上養殖ベニザケ販売

いちい 世界初の味、あすまで

スーパーのいちい（福島市の声）は21日から、福島市八島田のいちい店舗「ロシナンテ福島西店」で、世界で初めて陸上養殖に成功したベニザケの試験販売を始めた。23日まで、200匹分を販売する。店頭には切り身や刺し身、すしなどが並び、来店者から「世界初のベニザケを味わいたい」と

の声が聞かれた。

同社はNTT東日本（東京）、岡山理科大（岡山市）と共同で陸上養殖の実証事業を展開。情報通信技術や人工飼育水「好適環境水」を駆使して効率的に管理し、通常の半分以下の1年半で出荷、販売できる大きさに成長させた。

陸上養殖は完全閉鎖循環

型のため、寄生虫が混入するリスクが少ない。今後は川俣町の旧富田小で大規模生産に着手し、2025年の事業化を予定している。

切り身の価格は100gあたり980円で、すしパックは手頃な価格で購入できるという。いちいの伊藤信弘社長は「味がしっかりして臭みもなく安全安心」とPRし「試験販売は始まりにすぎない。価格を抑えて事業化を進める」とした。