



八丈島の郷土料理「ブド」の安定供給に向けて！



ブドってなに？

八丈島では、お祝い事や集会の席で食されるブドという郷土料理があります。ブドはカギイバラノリという海藻を煮溶かして、貝や魚のほぐし身などの具を加え固めた料理です（図1）。カギイバラノリは、春～初夏にかけて島の沿岸に繁茂します。しかし、生える時期が限られていること、また年によって生える量も大きく差があることから、安定した供給を目指して養殖技術の開発に取り組んでいます。



図1 左：カギイバラノリ、右：ブド

養殖に適した条件は？




カギイバラノリの生長に適した環境条件（水温、光の強さ、必要とする栄養）を調べたところ、水温 18℃～27℃、光強度 100μmol/m²/s 以上、栄養は硝酸態

窒素を培養液 500ml あたり 25μmol 以上与えることで良好に生長することがわかりました。また、採取した天然藻体を用いて屋外水槽での培養を行いました。方法は、エアレーションにより藻体を攪拌しながら培養するフリーリビング培養とし、農業用の遅効性化学肥料（肥料成分が徐々に溶出）を肥料として使用しました。3段階の水槽規模で培養を行いました。いずれも14日間という短期間で、2～3倍に増やすことができました（図2）。ただし、培養できる期間は天然藻体が確保できる3～7月に限られます。

養殖技術の開発にむけて！

施肥培養により増やした藻体と、天然の藻体との主成分を調べたところ、組成に差はなく、いずれも食物繊維が多く含まれていることが明らかとなりました。また、フラスコ内で継代培養していた藻体を成熟させ、胞子を得ることに成功しました。

今後は、天然藻体と人工採苗藻体を併用し、安定した生長倍率が得られる周年養殖技術の開発研究に取り組む予定です。

	100l	2t	10t
水槽規模 (容量)			
開始時湿重量	250g	1kg	2kg
終了時湿重量	556g	3.5kg	4.7kg
増重率(※)	222%	350%	235%

※(培養終了時湿重量/培養開始時湿重量)×100

図2 屋外円形水槽でのカギイバラノリ天然藻体の培養結果（14日間）