

2024年7月3日

イオン九州株式会社

## **福津市×九州大学水産実験所×イオン九州が共同開発！ 廃棄予定だったキャベツや昆布で育てた「蓄養サザエ」の 試食会・試験販売会を開催します**

イオン九州株式会社（以下 イオン九州）は、福津市（福岡県）と九州大学大学院生物資源環境科学付属水産実験所（福岡県福津市、以下 九州大学水産実験所）と共同開発した「蓄養サザエ」の試食会を7月10日（水）、試験販売会を7月13日（土）に開催いたします。

海洋環境の急激な変化による水産物の漁獲量減少は、漁業にとって深刻な問題となっています。持続可能な漁業の実現のために、福津市・九州大学水産実験所・イオン九州の3者は地域発の新たなブランド水産物の開発を目指し、2023年12月から「サザエの蓄養技術の研究」を進めています。

この研究においてイオン九州は、イオン福津店（福岡県福津市）とマックスバリュ福岡駅前（福岡県福津市）から出る「キャベツの外葉」をサザエの餌として提供し、蓄養サザエの呈味成分分析※の協力を進めてきました。

キャベツの外葉や福津市内の学校給食などで生じた廃棄昆布をサザエに給餌し、アミノ酸分析を実施した結果、蓄養サザエは身の味が濃く、甘くなっていることが分かりました。

※呈味成分とは、食品が持つ独特の風味を生み出す化学物質のことを指します。食品の質を左右する非常に大切な要素で、味覚を構成する甘味や塩味、酸味、苦味、旨味などの基本的な味のみならず、それらの組み合わせによる複雑な風味を生み出しています。



キャベツの外葉を食べるサザエ



昆布を食べるサザエ

サステナブルな餌で育てた蓄養サザエの取り組みをたくさんの人に知っていただき、ぜひ食べていただきたいという思いから、今回試食会と試験販売会を実施いたします。

イオン九州は、サステナブルな社会の実現に向けて、行政や大学、地域の皆さまと協力・連携して「あしたの九州にできること」に取り組んでまいります。

**廃棄予定だったキャベツや昆布で育てた  
「蓄養サザエ」の試食会と試験販売会について**

**【試食会】**

日 時： 2024年7月10日（水） 11：00～12：00

場 所： 九州大学大学院生物資源環境科学府附属水産実験所（福岡県福津市津屋崎4-4 6-2 4）

内 容： 11：00～ 共同研究の概要説明（水産実験所3階研修室）

11：30～ 試食（水産実験所 屋外水槽前スペース）

11：45～ 質疑応答

出席者： 国立大学法人九州大学 大学院農学研究院

准 教 授 栗田 喜久（くりた よしひさ）さま

福 津 市 市 長 原崎 智仁（はらさき ともひと）さま

イオン九州株式会社 上席執行役員

サステナブル推進責任者 武富 恭子（たけどみ きょうこ）

イオン九州株式会社 北福岡事業部長 末次 伊佐武（すえつぐ いさむ）

イオン九州株式会社 北福岡事業部商品部長 北澤 和人（きたざわ かずと）

**【試験販売会】**

日 時： 2024年7月13日（土） 10：00～ 売り切れ次第終了

場 所： イオンモール福津 1階 イオンバイク前スペース

（福岡県福津市日蔭野6-1 6-1）

主催者・実施団体： 福津市・九州大学・宗像漁協津屋崎支所・イオン九州

内 容： 蓄養サザエ1パック 3個入り 税込500円を

先着100名さま限定販売

※蓄養したサザエは、キャベツ・昆布で育てた2種類を用意しています。

※販売個数は変更される場合があります。



以上