

2025年8月4日

イオン九州株式会社



福津市×九州大学水産実験所×福岡県立水産高等学校×イオン九州が共同開発 ～食品廃棄物を資源に変える、地域発のサステナブル漁業～ 廃棄キャベツで育てた「福津 蓄養さざえ」販売会を開催

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府附属水産実験所（福岡県福津市、以下 九州大学水産実験所）と福岡県立水産高等学校（以下 水産高校）と共同開発した「福津蓄養さざえ」の販売会を8月9日（土）10日（日）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。

サステナブル漁業の実現のために、福津市・九州大学水産実験所・水産高校・イオン九州の4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「さざえの蓄養技術の研究」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）から出る「キャベツの外葉」をさざえの餌として提供し、蓄養サザエの呈味成分分析※の協力を進めてきました。

店舗で廃棄予定のキャベツの外葉をさざえに給餌し、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て成長したサザエ



キャベツの外葉を食べるサザエ

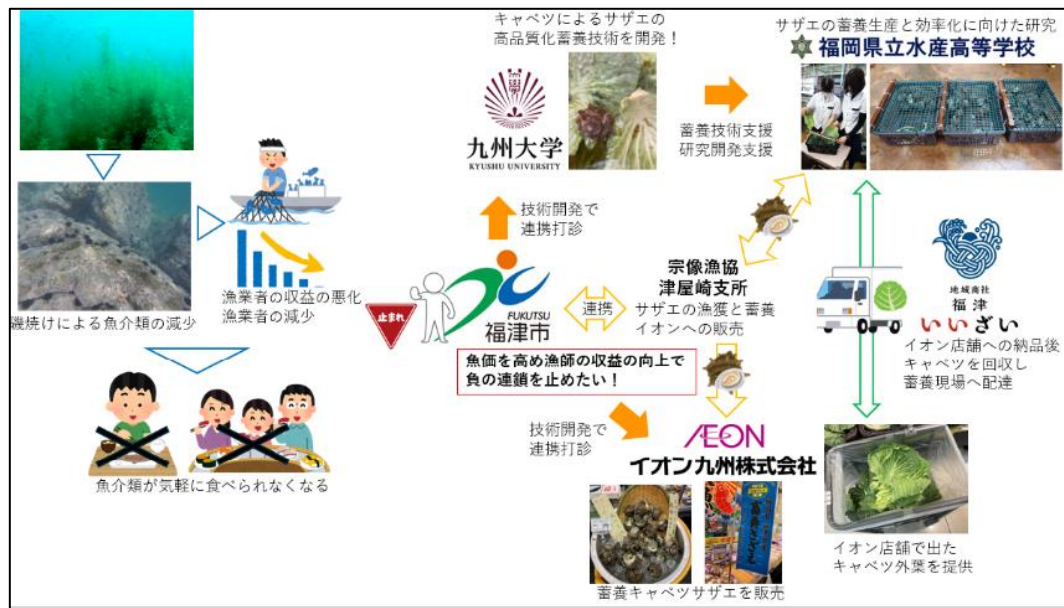


キャベツの外葉を準備している水産高校の生徒さん



成長したサザエの重量を計る水産高校の生徒さん

蓄養サザエ関連図



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。

SUSTAINABLE
DEVELOPMENT GOALS



廃棄予定だったキャベツで育てた 「福津蓄養さざえ」の販売会について

【販売会案内】

- 日 時：2025年8月9日（土）9時～ 売り切れ次第終了
※8月9日（土）は水産高校の生徒さんに10時より販売応援していただきます。
2025年8月10日（日）9時～売り切れ次第終了
- 場 所：イオン福津店 1階 水産売場
(福岡県福津市日蔭野6-16-1)
- 主催者・実施団体：福津市・九州大学・宗像漁協津屋崎支所・
福岡県立水産高等学校・イオン九州(株)
- 内 容：福津蓄養さざえ 100g 158円（税抜き）※予定
この他 「お造り」や「鮎」にて商品提供予定です。
※販売個数は変更される場合があります。※販売価格は現時点での予定となっております。



以上