

## 漁業の持続可能な発展・養殖水産物の普及に貢献

近大生まれの「ブリ」と「ヒラマサ」を「おいしいとこ取り」したハイブリッド魚！

# 大手回転寿司初！「ブリヒラ」

—11月3日(水)から 全国のくら寿司で期間・数量限定販売—

回転寿司チェーン「くら寿司」を運営するくら寿司株式会社(代表取締役社長:田中邦彦、所在地:大阪府堺市)は、海洋資源の保全と漁業の持続可能な発展に貢献すべく、学校法人近畿大学(学長:細井美彦、所在地:大阪府東大阪市)が開発したブリとヒラマサのハイブリッド魚である「ブリヒラ」を、11月3日(水)から期間限定で販売します。「ブリヒラ」の展開は、全国チェーンの大手回転寿司では初の試みとなります。



提供:近畿大学

ブリヒラは、ブリ(雌)とヒラマサ(雄)の交配によって生まれた交雑種で、ブリの長所である脂のりと旨み、また、ヒラマサの長所である弾力のあるコリコリとした食感と身の変色の遅さといった、それぞれをまさに「おいしいとこ取り」したハイブリッド魚です。

養殖用稚魚の生産技術において、世界的な研究機関である近畿大学水産研究所が、1970年に開発して以来、安定的な生産に向けた研究や販路の構築などを進めてきました。ブリヒラは、人工的に生産された養殖用稚魚である「人工種苗」をもとに、出荷に必要な分だけを計画的に養殖するため、環境への負荷が少なく、近畿大学側が認めた養殖業者の方々にも委託されているため、トレーサビリティや品質管理体制に至るまで徹底されています。また、養殖業者の方々にとっては、年間を通じて生産できる魚種として、あらかじめ売買価格と出荷量を決めて養殖でき、リスクが少ないことから、「持続可能な養殖方法」とも言えます。

くら寿司では、4年前から販売の検討を始め、当社バイヤーが脂のりのよいものにこだわり、高知県内の恵まれた養殖環境で約3キロにまで育ったものを使用。ブリの「脂のりや旨み」、ヒラマサの「ほどよい歯ごたえ」をあわせてご堪能いただけます。

ブリヒラの販売を通じ、くら寿司では、近畿大学や生産者の方々と連携し、限りある海洋資源の保全や漁業の持続可能な発展に向けた協力を進めるとともに、多くの魚を扱う企業として、漁業創生への取り組みをこれからも推進していきます。

■商品概要(商品名 / 価格 / 販売期間) ※一部店舗では価格が異なります



ぶりひら 220円

販売期間:11月3日(水)~11月14日(日)



ゆず漬けぶりひら 220円

販売期間:11月3日(水)~11月14日(日)

高知県内の恵まれた養殖環境で育った約3キロの大型サイズ。水揚げ後、速やかに神経締めし、低温管理下で加工。そして店舗でこまめに皮引き、ネタ切りすることで鮮度を維持しています。ブリがもつ脂のりや旨みと、ヒラマサがもつほどよい歯ごたえが特徴。

■「ブリヒラ」について

ブリヒラは、ブリの雌とヒラマサの雄の交配から生まれた交雑種です。近畿大学が1970年に開発に成功した独自の魚種ですが、流通量は限定的でした。

しかし、近年のSDGsへの関心の高まりと相まって、天然の海洋資源への過度な影響を抑え、生産者の方々にとって価格変動のリスクが少ないという、「ブリヒラ」の持続可能性に注目が集まっています。2018年、北関東を中心に食品スーパーを展開している株式会社ベイシアで試験販売を開始。2021年6月に本格販売され、世界で初めてブリ類の交雑種で産業化に成功しました。

冬が旬のブリは脂のりのよさと強い旨味が特徴ですが、身が柔らかく、夏場は血合いが変色しやすくなります。一方、ヒラマサはコリコリとした食感が楽しめ、変色しにくい特徴があるものの、脂身が少なく淡白な味わいで、旬も夏に限定されます。ブリヒラはそれぞれの長所だけをおいしいとこ取りしたハイブリッド魚で、完全養殖のため一年中楽しめます。(※ブリヒラは近畿大学の登録商標)



左:養殖初期のブリヒラ/右:生けすで回遊するブリヒラ (提供:近畿大学)

## ■養殖における「くら寿司 漁業創生への取り組み」

くら寿司では、海洋資源の保全と漁業関係者様との共存共栄を図り、漁業の持続可能な発展に取り組んでいます。

### ●さかな 100%プロジェクト(「循環フィッシュ」の販売)(2018年～)

くら寿司が仕入れた国産天然魚の商品にできない部位を魚粉にし、養殖魚のエサの一部に活用。このエサに柑橘類のオイルや皮などを混ぜて養殖し、「みかんぶり」や「みかんサーモン」などの「フルーティーフィッシュ」として販売しています。養殖用エサは価格高騰が続き、生産者の方々の負担にもなっていますが、この取り組みによってエサ代のコストダウンにも成功。その結果、売上の一部を漁業の担い手確保や育成に取り組む団体に寄付しています。



### ●天然魚魚育(うおいく)プロジェクト(2019年～)

市場に出荷しても値が付きにくい定置網にかかったハマチやタイの未成魚を、養殖用の生けすで寿司ネタにできるサイズにまで畜養。限りある海洋資源の保全と、商品の高付加価値化による漁師さんへの還元につながる取り組みです。現在、愛媛県内で畜養しているハマチは、来春から計約 300 トンを順次出荷する計画です。



### ●国際的基準のオーガニック水産物として日本初の認証取得(2021年)

くら寿司の社是である「食の安心安全」、「漁業創生」を実現するため、飼料製造、養殖、製品加工までの一連の生産プロセスおよびトレーサビリティにおいてオーガニックの国際的基準を満たした「オーガニックはまち」を開発、生産。自然環境への負荷を軽減させ、世界的に高まる健康へのニーズに合わせた高付加価値な商品を生み出す、持続可能な漁業に向けた新たな可能性を秘めています。2021年12月の出荷、販売、また小売店への卸売も視野に入れていきます。

