

2025 年 6 月 26 日

報道機関 各位

－ 魚の未来を育てる新たな一歩 －
ブリの人工種苗研究魚を限定試食・提供
ながさき BLUE エコノミー／長崎大学・高島水産研究所発

「ながさき BLUE エコノミー」では、長崎県や水インフラ分野で高い技術力を有する協和機電工業株式会社（長崎市）などと連携し、「養殖 DX の推進により、若者が集まり活気づく海と生きる地域社会の実現」をビジョンに掲げ、ブリ養殖を柱とした新たな養殖産業を長崎の地から創出し、それによって雇用が生まれ、若者が定着し活気づく地域の構築を目指しています。

そのプロジェクトの取り組みの一環として整備された長崎市高島町にある「長崎大学 高島水産研究所」では、天然種苗に依存しないブリの完全養殖の確立に向けた研究を進めています。

このたび、研究過程で育てられた約 2kg サイズの若魚を「**はじまりのブリ**」として、一部の販売拠点およびサブスクリプションサービスを通じて、限定的に試食・提供する取り組みを実施します。

試食・提供が行われるのは、「ながさき BLUE エコノミー」の一環で育てられた研究段階のブリで、未成魚ながら味に優れています。

地域の皆さまに試食・アンケートを通じてご協力いただくことで、ブリの味や品質に関する社会の評価を確認し、今後の商品開発に役立てる取り組みとして進めていきます。ぜひ貴媒体にて周知・取材いただけますと幸いです。当日の取材をご希望の場合は、事前に下記のお問い合わせ先までご連絡ください。



提供予定の「はじまりのブリ」

主催：ながさき BLUE エコノミー／長崎大学

協力：Find Fishes Future Project（株式会社ジョイフルサンアルファ、F.デザイン NAGASAKI 株式会社、伊藤忠インタラクティブ株式会社）、つきまち長崎横丁「あんく」

【実施概要】

「はじまりのブリ」の試食・提供は、以下の形で、期間・数量限定にて行われます。

① ジョイフルサン住吉店での試食・販売

日 時：2025 年 6 月 27 日(金) 16：00～18：00

場 所：ジョイフルサン住吉店（長崎市中園町 7 番 14）

<https://joyfulsun.co.jp/sumiyoshi/>

内 容：店内での試食・販売、「一般のブリ」と「はじまりのブリ」の食べ比べ、
学生による「ながさき BLUE エコノミー」の活動紹介とアンケート実施



地域で一番、身近なスーパー

ジョイフルサン

② つきまち長崎横丁「あんく」での「はじまりのブリ丼」提供

日 時：2025 年 6 月 28 日（土）～29 日（日）

場 所：つきまち長崎横丁「あんく」

（長崎市築町 3-18 メルカつきまち 地下 1 階）

<https://tsukiyoko.com/#Info02>

内 容：「はじまりのブリ丼」または刺身として限定提供



③ one bite fish（おさかなサブスク）定期便

内 容：全国の会員向けに冷凍配送。

7 月分に限り、各コースに「はじまりのブリ」1 パックを追加して
お届けします。QR コード付きアンケートを同封。

実施期間：6 月 30 日（月）までに申込みで、

7 月 19 日（土）にお届け予定（予定数量に達し次第終了）

申込み：<https://lp.onebitefish.jp/2024/>



one bite fish

【施策の背景】

「ながさき BLUE エコノミー」は、長崎大学を中心とした、日本の海から世界に届ける国産魚の確立を目指す産官学連携プロジェクトです。水産業にとどまらず、IT・通信・金融・製造・流通など幅広い業種の企業・機関が参画し、養殖業の DX 化、水産資源の価値向上、新たな流通モデルの構築、人材育成など、海の未来を育てるための多角的な取り組みを進めています。

長崎大学では、2024 年に本プロジェクトの中核となる研究拠点「高島水産研究所」を長崎市高島町に開設しました。旧長崎市水産センターの施設を活用し、完全養殖ブリの実現とその海外展開を見据えた技術開発および人材育成に取り組んでいます。

現在、同研究所では、ブリの卵から稚魚、そして成魚までを一貫して育てる完全養殖に挑戦しており、水温・飼料・光・水質などの管理技術に加え、AI や海中ロボット、データ活用といった養殖 DX の実装も進められています。

今回ご提供する「はじまりのブリ」は、国立研究開発法人水産研究・教育機構水産技術研究所五島庁舎から導入した 2024 年 1 月生まれのブリ人工種苗（1 歳魚）です。2024 年 3 月に研究所へ搬入され、この研究所で育てられた若魚であり、通常流通するブリより小型の 2kg サイズではあるものの、味や品質の優れた国産魚として市民の皆さまに評価いただくことで、日本の海から世界へ届ける魚の開発に向けた土台を築くことを目的としています。

【参考情報】

・ながさきBLUEエコノミー 
<https://blueco.ciugc.nagasaki-u.ac.jp/>



・長崎大学広報誌 Choho（ながさき BLUE エコノミー関連記事）
<https://choho.nagasaki-u.ac.jp/tag/blue/>



・Find Fishes Future Project
(one bite fish おさかなサブスク 定期便 ショップサイト)
<https://lp.onebitefish.jp/2024/>



・長崎海鮮酒房「あんく」
<https://tsukiyoko.com/shop/anku/>



高島水産研究所で飼育中のブリ



高島水産研究所の飼育スタッフたち

【本リリースに関するお問い合わせ先】

長崎大学 海洋未来イノベーション機構 准教授 松本誠司、URA 渡辺望未
TEL : 095-819-2961 E-mail : blue_eco_nagasaki@ml.nagasaki-u.ac.jp

株式会社ジョイフルサンアルファ 山口

Mail : jsa2membership@joyfulsun.co.jp URL : <https://joyfulsun.co.jp>

世界を目指すブリ。

「はじまりのブリ」試食・販売します。



「はじまりのブリ」は、長崎大学の「高島水産研究所」で、

完全養殖ブリの確立に向けて育てられている研究段階の若魚です。

今回は、初めて皆さんに味わっていただく機会として、試食・販売を実施します。

この取り組みは、長崎大学が中心となって進める

産官学連携プロジェクト「ながさきBLUEエコノミー」の中核であり、

長崎から世界へ「JAPAN鰯」としての展開を目指しています。

「ながさきBLUEエコノミー」は、持続可能な海の食料を実現する活動や、

海の資源や魚の価値を向上する活動を通じて、長崎の海からよりよい未来を目指して、

みんなで進んでいくプロジェクトです。

長崎から生まれる、新しい魚の価値と可能性を、ぜひ味わって確かめてください。

「はじまりのブリ」試食・販売情報

試食・販売：6月27日（金）16:00～18:00 @ジョイフルサン住吉店

店舗提供： 6月28日（土）～29日（日）@あんく（つきまち長崎横丁）

サブスク定期便「one bite fish」： 6月30日（日）までにお申し込みの方へ、
7月19日（土）にお届け予定。お申し込みはこちら：<https://lp.onebitefish.jp/2024/>



世界を目指すブリ。

長崎市高島町は、周囲6.4km、人口約300人の島。
旧長崎市高島水産センターを活用し、2024年に
「高島水産研究所」が開設されました。



「はじまりのブリ」には、
ながさきBLUEエコノミーを牽引する
征矢野教授の熱い思いが込められています。



完全養殖を目指す「JAPAN鯒」の
育成に取り組むスタッフたち。



高島水産研究所で育ったブリは、
1年3ヵ月で2kgを超えるまでに成長しました。

現在、高島水産研究所では、卵から稚魚、成魚までを一貫して育てる完全養殖に取り組んでおり、
水温・飼料・光・水質の管理に加え、AIや海中ロボット、データ活用など、養殖DXの導入も進めています。

「はじまりのブリ」は、2024年1月に五島で生まれ、
3月に高島水産研究所へ搬入された若魚で、現在は約2kgに成長しています。

同じ水槽で育つブリの一部は今後親魚として養成され、卵を産み、その卵を育てて次の親魚とする
この完全養殖のサイクルの実現が、「ながさきBLUEエコノミー」の目指す姿です。

若魚の飼育方法や親魚の養成に関する研究の一環として育てられた本個体は、
今回の提供・販売を通じて得られる味や品質の評価をもとに、
今後の育て方や国内外での展開に活かされていきます。

「はじまりのブリ」試食・販売します。

