SDGs新聞	コーナン商事株式会社

ホームセンターの駐車場で養殖する「青空えび」

SDGsラジオを読んでみよう！

ホームセンターの駐車場でエビの養殖！？
そんな取り組みを行っているのが、ホームセンターの「コーナン」でお馴染みのコーナン商事です。
コーナン商事の子会社「コーナンビジネスイノベーション」では、店舗の駐車場の空きスペースに、プールや水質浄化装置を整備して、日本でよく食べられている「バナメイエビ」を養殖し、「青空えび」と名づけ、出荷しています。
この画期的な養殖技術は、海での養殖とは異なり、エビたちにとってストレスが少なく、また、排水の処理で海を汚すことがないため、環境にもやさしい技術として注目を集めています。
さらに、青空えびはプリプリとした弾力と旨味、甘味があって、大変おいしいと評判です。
空いているスペースを有効に使って、おいしいエビを育てる、地球にやさしい養殖。そんな画期的なアイデアには、未来を明るくするチカラがあるのかもしれませんね。
みなさんも、何かいいアイデアはありませんか？

SDGsラジオの内容を、もっと詳しく知ろう！

画像参照：青空えびを養殖する水槽・水質浄化装置
（コーナンビジネスイノベーション（KBI、大阪市）公式HPより）

ホームセンターの「コーナン」を全国で運営しているコーナン商事の子会社「コーナンビジネスイノベーション」は、店舗の駐車場を利用して「エビの養殖」に取り組んでいます。駐車場の空きスペースに水量5トンの小型水槽や水質浄化装置を設置し、クルマエビ科の一種である「バナメイエビ」を養殖。育ったエビを「青空えび」と名づけて全国に出荷しています。国内で消費されているエビの約90%を輸入に頼っている日本において、育成から出荷までを一貫して行えるこの「養殖技術」はとても画期的です。

画像参照：青空えびを使ったさまざまなメニュー・旨味成分分析表
（コーナンビジネスイノベーション（KBI、大阪市）公式HPより）

コーナンの駐車場で行われているこの養殖は、海での養殖よりも、エビたちにとってストレスが少なく、また排水を海に流さないため環境にやさしいので、SDGsの達成に貢献する技術としても注目を集めています。また、「青空えび」は、他の種類のエビと比べて「旨味成分」が多く、さらに食感にも定評があり、そのプリプリとしたほど良い弾力も魅力のひとつです。殻のやわらかさも特長的で、加熱すれば頭からしっぽまで食べられるため、幅広い料理に使われています。2024年の1月から出荷がスタートしているので、みなさんの中にもこのおいしい「青空えび」を食べた人がいるかもしれませんね。

キーワード

養殖

「養殖」とは、魚介類や海藻などを人工的に繁殖させて、育成することを指します。

バナメイエビ

クルマエビ科のエビの一種。身が柔らかく甘みが強いのが特長です。

旨味成分

「旨味成分」とは食材に含まれる、食べた際に感じる旨味を引き出す物質のことで、アミノ酸やグルタミン酸をはじめ、さまざまなものがあります。

対象ゴール

9 産業と技術革新の基盤をつくろう
14 海の豊かさを守ろう

みなさんにできること！

「青空えび」のような画期的で、地球にやさしいアイデアを考えてみましょう。

おさらい
- コーナン商事は、ホームセンター「コーナン」の駐車場で空きスペースを使って、エビの養殖を行っている。
- 水槽での養殖は海での養殖に比べて、エビたちのストレスが少ない。
- 日本国内で消費されているエビの約90%を輸入に頼っている。

メモ

SDGsラジオ