解答と解説は 22 ページにあります。

新聞で読解力アップ！ Do チャレ ワークシート

読解力は学力の基本です。記事を読んで、問題にチャレンジしましょう。

駆除したウニ 飼料で養殖

可食部倍増 商品化に道

八雲・落部漁協と北大院が実験

【八雲】渡島管内八雲町の落部漁協が北大大学院水産科学研究院（函館）などと共同で、海の磯焼けで身入りが悪いウニを間引きして養殖する実験を始めた。昨秋から約3カ月間、配合飼料を与えたところ、可食部分の生殖巣の割合が2倍以上に増え、「商品化への光が見えた」と手応えをつかんでいる。（水島久美）

磯焼けに悩む同漁協が町と連携協定を結ぶ同研究院に協力を要請した。ウニを間引きして大量繁殖による磯焼けの解消と藻場の回復を図ると同時に、駆除したウニの活用を目指す。

昨年10月、落部沖の水深6㍍以浅で、キタムラサキウニとエゾバフンウニの計約14万個を駆除。そのうち状態の良い約4800個を海中の籠に13週間入れ、週に1回飼料を与えた。

飼料は同研究院が褐藻類を主原料に小麦粉などを配合して開発した。同研究院はこれまで、同町熊石や同管内木古内町などで冷凍保存が不可欠な飼料で実験してきた。今回の飼料は常温保存でき、飼料メーカーの協力で課題だった量産化も可能になったという。

同研究院の浦和寛准教授によると、生殖巣の重量比率はキタムラサキが給餌前の4～5％から平均13％に、エゾバフンは8％から同18％に改善。最大で25％まで増えたエゾバフンもあった。ウニの冬の身入りは通常10％未満といい「25％は驚異的」という。

試食した水産加工業者らは「回転ずしで食べる以上の味」「色が良くおいしい」と好評価の一方「旬と比べると味が若干薄い」とさらなる食味向上を望む声も。

道内のウニ養殖では、餌にコンブを与えているが、磯焼け地域では餌の確保が難しく、飼料開発が鍵となっている。浦准教授は「身入り、色ともに満足いくレベル。配合飼料の原材料や給餌方法など課題を見直し、旬の味により近づけたい」。同漁協の鎌田和弘専務理事も「駆除後のウニに付加価値が付いたことが大きな成果」と期待する。

同漁協では、国産ウニの流通量が減る冬季の出荷を視野に養殖技術の向上を目指し、八雲町も継続支援する方針だ。

水揚げしたウニを割り、丁寧に生殖巣を取り出す北大大学院生

『北海道新聞』2021年 2 月 18日（木）朝刊（全道版）

(1) ［　　］とありますが、ウニは、どのような理由で駆除されているのですか。簡単に説明しなさい。

(2) ［　　］とありますが、今回の実験で用いた飼料とはどのようなものですか。これまで実験に使われてきた飼料にくらべて改良されている点がわかるようにして，簡単に説明しなさい。

(3) ［　　］とありますが、漁協では養殖したウニをどのような時季に出荷したいと考えていますか。理由も含めて，簡単に説明しなさい。