

3 R 瓦版 (9 月号) 2019 年

負けるな!
エコ300くん
1作: フジコ イトウ



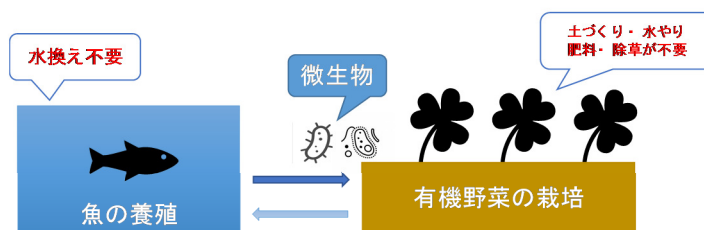
© 2019 フジコ イトウ All Rights Reserved.

アクアポニックス

暑い夏でした。今年もスーパーやコンビニ、牛丼屋などでたくさんのウナギが売られていました。ウナギは養殖物であっても実際は天然の稚魚を獲って大きく育て流通させているものです。今年の春ごろは稚魚の漁獲高が非常に少なかったとの報道がなされ心配していたところもあり、売り場で目にするウナギをみて微妙な気持ちになりました。環境省が発行するレッドリストの絶滅危惧種である日本ウナギが加工された状態で売り場に並んでいるのですから。

そんななか「アクアポニックス」に関する報道に接する事になりました。水産養殖を意味する「Aquaculture」の“アクア”と水耕栽培の「Hydroponics」の“ポニックス”からきています。つまり魚の養殖と水耕栽培を1つのシステムでやってしまおう!という技術です。

魚を養殖しておりますとその魚からは排泄物やアンモニアが発生します。よって通常は水替えが必要になります。そのコストが魚一匹に対して大きい事が、閉鎖循環式陸上養殖が広がらない最大の要因です。しかしアクアポニックスではその水を捨てないで水耕栽培を行います。



アクアポニックスの循環イメージ

微生物と植物の力によって浄化された水は再び水槽へと戻るのです。私が見た番組ではこの方法で同じく絶滅危惧種のチョウザメを育てつつ唐辛子を栽培している会社を紹介しておりました。唐辛子も上質な物が育つそうです。また最近では技術も進歩し、淡水魚のみならず海の魚も淡水で育てられる見込みが立ってきているようです。

和食が 2013 年に世界無形文化遺産に認定されて以降、世界で和食文化が広がる反面、日本近海の漁獲高が減ってきております。改めて夢のある技術だなと感心致しました。

弊社は技術商社として 70 年の歴史を誇りますが、平成 28 年度の省エネ大賞受賞（事例部門）を機に、よりお客様の環境負荷低減に主眼をおいた技術・製品・ノウハウの提供に努めております。製麺工場の廃湯を熱交換させボイラ費用を大幅に低減させる環境製品の販売も行っております。今までただ捨てていたものを再利用する事はコスト面でも大きな効果を生みます。今後お客様に様々な環境技術のご提案に努めてまいります。

協立機電工業株式会社 企画部 後藤 豪

RepairFactory (有)本杉工機

京都府久世郡久御山町田井新荒見 220 番地

tel : 0774-66-6254