

2021年「そうだったのか!! バイオの世界」7月16日

## 第二回「養殖ビワマスを美味しくする飼料の開発」

講師： 長浜バイオ大学 准教授 河内浩行 先生

### ひとこと感想 まとめ

たくさんのひとことありがとうございました。みんなで共有いたします。

「今まで知らなかった事ばかりで、目からウロコ。地域への愛と、情熱がヒシヒシと伝わってきました!!」「脳の活性に役立つ気が」「**「ビワトロマス」**食べに行きたいよ～」などなど。

- ♥ 養殖ビワマスを美味しくするための飼料の開発で、詳しく、今まで知らなかった事ばかりで、目からウロコでした。少しでも低価格の飼料開発のため、廃棄物となるものなども、地産地消で、地域への愛と、情熱がヒシヒシと伝わってきました。是非、起業の実現を願っています。【女性 83 歳】
  - ♥ すごい活力に満ちた先生に、お話が聞けてうれいでした。実験の押さえどころが、素人にもわかりやすい魅力的な講演、久しぶりに脳の活性に役立つ気がしました。平和堂の鮮魚コーナーに並べられる夢が早くかなえられますように、私の命ある間には、お願いします。牛の話も一度してください。面白い先生です。【女性 82 歳】
  - ♥ コロナの中でのスケジュール調整大変だったと思います。ありがとうございます。外出しなければ、ウイルスは避けられるかも知れませんが、心身共に減入りそうになります。予防できそうな事は、できるだけしていますが、普通の日常の生活も何とか保っています。何年か前によばれたビワマス、美味しかったです。今度、食べに行ってきます。【女性 74 歳】
- 

- ♥ 飼料の開発の大変さがよくわかりました。オレイン酸が良いということで、オリーブオイルの搾りかすはどうなったのかなと思いました。ビワマスは、とても美味しかったので、また食べたいと思っています。ありがとうございました。【女性 59 歳】
- ♥ バイオ講座は、初めてなので、おもしろかったです。ビワトロマス、一度食べたいです。給餌の開発、ガンバってください。【女性 83 歳】
- ♥ 大変興味深い話、楽しく聞かせていただきました。特に興味深かったのは、どの時期に、PPARγリガンド候補分子を含む飼料を与えれば効率よく、筋肉内に脂が入るかと言う事です。

【男性 72 歳】

- ♥ 養殖ビワマスが起業化成功されることを祈念致します。【男性 79 歳】
- ♥ 前回のビワトロマスと長浜バイオ大学訪問ツアーに参加しましたが、とてもおいしかったのを覚えています。【女性 71 歳】

- ♥ 等級のある食肉からはじまった故か、等級を聞かないマスの油の乗りが私の中で、つながりました。内蔵脂肪、皮下脂肪、筋肉内脂肪をお聞きしながら、好き勝手に食している自分の食生活を思い、楽しい講座でした。美味しいもの大好き!! 来夏に食せるのを楽しみにしています。ビジネス化への蔭の口コミ、担当させていただきます。【女性 81 歳】

- ♥ 牛からマスへの切り替えで苦労されたんですね。安くて美味しいものを期待しています。【女性 70 歳】

- ♥ 地産地消で、地域に貢献するというのは、興味深かったです。このようなことが進んでいくといいなあと思います。アスタキサンチンの原料に、アメリカザリガニはどうでしょうか？（集めるのが大変だとは思いますが…）近大マグロなみに注目されるといいのですが。

【男性 70 歳】

- ♥ 興味深い内容で、おもしろかった。ビジネス化がうまくいくことを願っています。【男性 73 歳】

- ♥ 久しぶりのバイオの講座です。とても興味深かったです。ビワマスは食べたことはないですがどんな味かな? 私自身は限られたさしみしか食べません。(トロ、サーモン) 魚料理は、苦手です。【女性 73 歳】



- ♥ わかりやすく、楽しいお話をありがとうございました。川魚は、価格が高いイメージがあるのですが、お安く食べられるように研究していただき、近い未来、近くのスーパーに並べられることを期待しています。【女性 53 歳】

- ♥ 動物性タンパク質が手に入りにくくなるだろう将来のために、身近なところで、安価な飼料を使って、育てるという面白い研究だと思いました。【女性 72 歳】

- ♥ 楽しく勉強できました。ありがとうございました。【女性 61 歳】

美味しさの裏には、「たゆまぬ工夫あり」「ビワトロマス」食べに行きたいよ～。【男性 72 歳】

- ♥ 地域を盛り上げていく、地場産の物をたえさせない、より美味しくするための研究、頭が下がります。【女性 71 歳】

- ♥ むつかしいけど、面白いです！【女性 71 歳】

- ♥ 飼料開発の難しい事がよくわかりました。【男性 58 歳】

- ♥ ビワトロマスを一度食べてみたいです。【女性 56 歳】

♥ 醒井養鱒場へ行って、ピワマスを食べてみたいと思います。今日初めて参加しましたが、今後もよろしくお願いします。【男性 70 歳】

♥ 本日、非常勤の職場の仕事が入りまして、15 時には退出しなければなりません。失礼をお許してください。魚の食味を良くし、かつ飼料代も下げる研究は興味深かったです。

【男性 68 歳】

♥ 久しぶりに講義を楽しく受講することができて良かったです。飼料の開発に取り組むことで

ピワマスの肉質向上とピワマスを活用した地産地消に取り組まれていることは、素晴らしいことだと思います。さらなる地域貢献を !! 【男性 77 歳】



♥ ピワマス、食べてみたくなりました。【女性 63 歳】

♥ エサの高騰が 3 倍で、現状 30% まで下げつつありますが、業者の復帰はまだですか？ 本研究内容は、他の魚種(淡水・海水ともに)についても、応用展開できますか？

非常におもしろいお話をありがとうございます。食品廃棄問題にも効果あるのではないのですか？ (食品加工時の廃棄物処理品を再利用する。)

♥ 話しは聞きやすいが、どんどん進められ、頭で整理する前に次々と話が進むので、もう少しゆっくりと話してほしかった。内容は良かったので残念。早くピワマスを庶民が食べられる事を望む。【女性 72 歳】

♥ ありがとうございます。販売される時を楽しみに待っています。【女性 88 歳】

牛の肉(脂肪)の研究が、ピワマスの研究に展開するというのがおもしろい。【男性 68 歳】

♥ ピワトロマスの養殖飼育料で、大変ご苦労されていることが、よくわかりました。平和堂の魚店頭と並ぶ時期が早く来るように願っています。数年前の試食会に参加しましたが、また機会があれば、おいしくいただきたいと思っています。【男性 76 歳】

♥ 研究が、私達の食に直接結びついているのは、学生も研究が楽しいだろうと思う。河内先生のキャラクターで講義が楽しかった。私個人としては、そんなに脂がのらなくても。。と思います。若い人は別かもしれませんが。【女性 80 歳】

♥ すごく熱心に研究に取り組まれた過程も、「あつく」語られて、感動しました！ これからは

♥ 店頭では、ピワマスの色を見極めて求めます。これからもどうぞ、おいしい、安い「ピワマス」を楽しみにしております。【女性 85 歳】

♥ 前半は「難しいなあ」と思って、必死で生きていましたが、慣れてくると、研究は楽しいし、みんなに役立つ事に成功され、良かった!! と、あきらめず努力することの大切さも学びました。美味しく安く、栄養もあるピワマスを食べてみたいと思いました。次に登場するコオロギも、期待しています。産業廃棄物を利用するもので、しょうゆ粕をお金払ってすてられて

- ましたが、みかん農家だったか肥料にされているのをテレビで見ました。【女性 67 歳】
- ♥ ビワマスの養殖で、飼料を変えたり、コスト、味などのご苦労の話、たいへん、興味深く、楽しくお聞きいたしました。又、続きをお聞きしたいです。【女性 72 歳】
  - ♥ たいへん興味ある内容で、わかりやすかったです。味の評価は、個人の好みもあり、なかなかむつかしいですね。【男性 70 歳】
  - ♥ 養殖のご苦労が判りました。安全で、安価で、安心して、食べられる食材(ビワマス)のために努力されていることが、よく判りました。【女性 77 歳】
  - ♥ 大変興味深いお話をきかせていただきありがとうございました。ビワマスの養殖の為、えさの工夫、また、えさの仕入れのご苦労などわかりました。【女性 61 歳】
  - ♥ 私たちが、トロ味を求めて食している陰で、このような研究がなされている事に驚きました。食べられるために脂肪調整されて、かわいそうかなとも思いましたが…深く感謝して頂きたいと思いました。オマールエビとコオロギの話も、おもしろかったです。あくなき探求心ですね！ 【女性 72 歳】
  - ♥ 初めての参加で、大変、興味深く、聞きました。コロナ禍で、非常にきびしい状況ですが、今後の活躍をお祈りします。【男性 69 歳】

挿入の写真は、数年前の長浜バイオ大学研究室訪問とビワマスを食べに行った時のツアー写真です。

ビワマスの写真は、カラーでみるとまさに「琵琶湖の宝石」…きれいで美味しそう！なのですが、白黒ですみません。

食べた〜い！という声が多いので、次年度は行けたらいいですね。

(今年もウラで企画はしていましたが、コロナの為、断念しました。)

