

2022年4月10日

水族館・水産研究所
飼育担当者、餌料調達担当者 各位

再生医療でも使われるCAS凍結技術を用いた、新たなアプローチによる活餌料
水生生物用精密凍結・活餌料 Natural Ecosystem Module®
水族館、水産研究所向けモニター募集のお知らせ

はじめまして、三陸エンリッチメント研究室と申します。私たちは岩手県大船渡市で、水生生物用精密凍結・活餌料Natural Ecosystem Module®を製造しています。2013年からの基礎研究段階を経て、2017年より水族館やパートナーアクアリストの協力のもと試験給餌を続けてまいりました。2021年に製品化を達成しました。

この度は、水族館様、水産研究所様に製品を実際に使用し、体感していただき、今後の製品開発にお客様の声を反映させていただきたくモニタープログラムを企画いたしました。

私たちの製品づくりのコンセプトは「三陸の豊かな海の資源を、自然の姿「そのまま」に切り出してお届けすること」です。細胞を生かしたまま凍結することが可能なCAS凍結技術を用いて、何も足さない、何も引かない、素材そのまま、自然あるがまま。全く新たなアプローチで餌料を製造しています。水槽内に自然環境の構成要素を再現し、水槽全体の環境エンリッチメントに貢献できればと考えております。

つきましては、以下のモニタープログラム概要をご覧ください。また、現在リリースしている製品以外での特注開発も可能です。ぜひ飼育現場のニーズをお聞かせ下さい。よろしくお願いいたします。

魚たちが自然界で出会う形状、組成「そのまま」
次世代の凍結活餌料

三陸エンリッチメント研究室
コンセプトムービー



モニタープログラム概要

●モニター内容

Natural ecosystem Module® プランクトンシリーズ「イサダ(ツノナシオキアミ)をはじめとする製品を無償(製品・送料)で提供させていただきます。品質や、実際の給餌での使用感のアンケートにご協力ください。

●モニタープログラムに係る製品の提供量

施設様により、使用される飼育魚や水槽の大きさが異なることが予想されることから、応募いただきました後ご連絡いたしまして、協議の上決定させていただきます。

●モニター期間

開始よりおおむね3ヶ月を予定しております。

●募集させていただく施設数

日本国内の水族館、水産研究所の10施設程度を予定しております。
※応募多数の場合、選考とさせていただきます。

●応募方法

三陸エンリッチメント研究室「コンセプトムービー」をご覧ください、以下の応募フォームに必要事項を記入の上送信ください。担当よりご連絡いたします。

【本件の問い合わせ先】

三陸エンリッチメント研究室 盛岡オフィス
担当:土方(ひじかた)剛史
Mail info@sanrikuenrichment.com

モニタープログラム
応募フォーム



世界三大漁場に隣接するHACCP準拠の高規格食品用凍結プラントから、
精密凍結ドリップレス餌料をお届けします!!

難飼育魚の育成や、水槽生態系の安定化にご活用下さい。

精密凍結・活餌料

Natural Ecosystem Module®

Powered by CAS Frozen Technology

再生医療でも使われるCAS凍結技術を用いた、
新たなアプローチによる凍結活餌料

解凍時のドリップを、限りなくゼロに。

iPS細胞の保存にも使われるCAS凍結技術を活用、凍結変性を排除。すべての製品は、厳選された活原料をもとに製造されています。

わずか5分の解凍時間、
使い方は極めて簡単。

水槽水をボウルに適量取り、本品を浮かべる
ことわずか数分。透明感ある餌料が、自然本来
の姿で蘇ります。

自然環境に近い餌料で、
飼育魚の体調を改善。

視覚・嗅覚に訴えかける自然派餌料。栄養供給
にとどまらない、摂餌により本来得られる機能
の大半を補てんします。

細胞組織を壊さず保つ精密凍結技術CASの活用により、自然界で出会う形状、組成「そのまま」を、手軽にご利用いただけます。

飼育魚における野生本来の採食行動の回復、非加熱餌料を用いることで機能性色素・各種酵素・腸内フローラ等の継続的な安定供給にもご活用ください。

Natural Ecosystem Module® について

私たちがこの製品の研究・開発に取り組むことになったのは、アクアリストからの1本の電話がきっかけです。

アライアンスパートナーである製造施設は、三陸の豊かな自然に育まれた海産物を、海から水揚げされた鮮度そのままにお客様の元へ届けたい、その思いから食品用「高品質凍結刺身製品」の開発・製造・販売を行なっています。創業当初は、インターネットによる鮮魚販売を手がけていましたが、東日本大震災によって施設の全てが流出。再建にあたり未来を見据え、業態、業容、プラント設備等、ありとあらゆるものを再定義し、再構築しました。「海の中からの品質づくり」を掲げ、活原料の供給先である漁業者との連携。手作業での細心の下処理、細胞組織を壊さず保つ凍結技術CASを導入したプラント整備。製造販売を行う一方で、CASを活用した精密凍結製品の研究が続いています。

三陸地方で主に、養殖魚介類の餌料原料として水揚げされてきたイサダ(地域名=ツノナシオキアミ)を、高付加価値食品として活用できるよう、従来の漁獲方法を大幅に改めて、沖で水揚げされた直後の品質で凍結を実現させようという研究をしていたとき、SNSにアップした写真を見たアクアリストから電話を受けました。「観賞魚の餌として分けてもらえないか」2017年、プラント再建から6年が経っていました。

それから約4年の研究開発期間を経て、2021年、「Natural Ecosystem Module®」を上市します。食品用であっても、水生生物用の餌料であっても、私たちの製品づくりにかける想いは変わりません。徹底して品質を追い込み、素材が本来持つ品質「そのもの」を「そのままに」提供する。それが、私たちのミッションです。

水槽生態系をパズルに例えて言うなれば、私たちはそのなかの、たった数ピースを提供するにすぎません。しかし、自然界から隔離された水槽内に、各種生タンパク、酵素、微生物群が供給されることで、飼育魚を取り巻く環境を、自然界のそれに近づけていくことが可能になると考えます。ユーザーそれぞれの、水槽という複雑な環境の安定化に向けて、パズルを完成に近づけるお手伝いができれば幸いです。

主な製品ラインナップ

※SHOPページの製品情報は一般ユーザー向けのため参考価格です。
大容量の業務用製品価格は異なります。

Plankton line プラントンシリーズ



製品名: イサダ(ツノナシオキアミ)
学名: *Euphausia pacifica*
原産地: 三陸産(天然)
色: 透明
サイズ: 10-15mm前後
物性: プラントン



Fish eggs line 魚卵シリーズ



製品名: クロソイ(発眼卵)(卵-内子)
学名: *Sebastes schlegelii*
原産地: 三陸産(天然)
色: 灰色
サイズ: 1.0mm前後
物性: 沈性卵



製品名: ヤナギダコ(卵-内子)
学名: *Paroctopus conispadiceus*
原産地: 三陸産(天然)
色: 乳白色
サイズ: 5.0mm前後
物性: 物性: 沈性卵



Benthos line ベントスシリーズ



組成やサイズに応じて各種対応可能です。
例) スジエビ・コブツムシ・ヤドカリ・ワレカラ等

他の製品も多数そろえております。詳しくはHPまで。



三陸エンリッチメント研究室は、アライアンスパートナーとヴィジョンを共有し、水槽内に自然環境の構成要素を再現できるよう、様々な自然を「そのままに」切り出してお届けすることで、水槽全体の環境エンリッチメントに貢献してまいります。

目指すのは、水槽に多様な生物相を取り戻し、全体の安定化を実現していくこと。しかし、私たちの製品バリエーションではまだまだ足りません。

愚直なまでに、そのままに。

私たちの取り組みははじまったばかり。単調になりがちな水槽内環境を、本来の生息環境に少しでも近づけることで、たくさんの水槽の、たくさんの魚たちに、豊かな暮らしを提供できる世界の実現のため研究を続けてまいります。

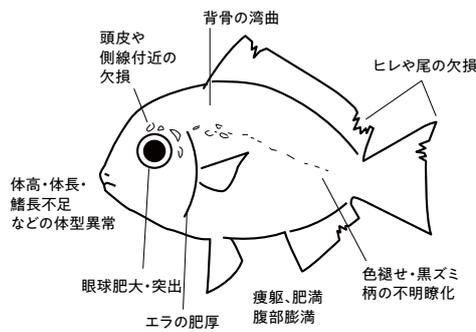


水槽の中を、自然界の生態系に近づける。

万全を尽くしているはずなのに、なぜか色褪せ、肌荒れや欠損が起こり、体調や水質までもが不安定になっていく。自然界ではあんなに輝いていた生体が水槽に入るとたびたび起こす障害の数々。何故なのだろう。自然界では見られない現象が、水槽の中で起こりうる。向き合い続けた末、たどりついた結論はとてもシンプルなものでした。

本来あるべきものが、そこには無いのではないか。

長期飼育固体における主な外観形質異常



目指すのは、水槽に多様な生物相を取り戻し、全体の安定化を実現していくこと。本来の捕食対象としていた「そのもの」を水槽内に出現させることで、正常な摂餌行動の誘発。自然界で口にしていた成分・組成・微生物群までを保全した「そのもの」を消化管中に送り届けること。多種多様な栄養素、機能性色素、腸内フローラの連続的供給、排泄物を分解消化する濾槽細菌の育成等。

Natural ecosystem Module® を通して、水槽全体を安定化させることに挑みます。

■概要

事業者名	三陸エンリッチメント研究室
設立	2020年5月
事業内容	Natural Ecosystem Module®の研究・企画・販売・情報発信
代表者	土方剛史
所在地	<盛岡オフィス> 岩手県盛岡市津志田中央3-27-15-205 <三陸臨海研究室> 岩手県大船渡市三陸町越喜来字杉下75-8 (地域資源利活用推進協議会内)
連絡先	TEL:019-613-3293 FAX:019-613-3294
メール	info@sanrikuenrichment.com
主要取引先銀行	岩手銀行 津志田支店

■沿革

2013	・三陸漁業生産組合とイサダ(地域名=ツノナシオキアミ)の高品質漁獲方法の開発に着手。 ω3、アスタキサンチンなどの機能性に着目し、生食用高付加価値食品としての原料供給体制を探索。
2017.04	・アクアリストからの問合せをきっかけに、水生生物用飼料の研究開発に着手。
2018.06	・産学官連携研究開発事業(大船渡市・北里大学海洋生命学部)採択 事業テーマ「経済化率が極端に低い魚種部位を用いた、嗜好性高い観賞魚向け超高品質凍結生飼料の開発並びに試作品評価事業」
2018.12	・水族館向け製品評価用プロトタイプリリース
2019.06	・産学官連携研究開発事業(大船渡市・北里大学海洋生命学部)継続採択
2020.05	・これまでの研究開発の成果として「Natural Ecosystem Module®」製品上市の目処が立ったことから、研究・企画・販売、情報発信機能を担う総販売店「三陸エンリッチメント研究室」を設立。
2021.03	・公式ホームページオープン ・魚卵シリーズ「クロソイ(発眼卵)」リリース
2021.05	・プランクトンシリーズ「【業務用】イサダ(ツノナシオキアミ)」リリース
2022.03	・大船渡ビジネスプランコンテスト2021 最優秀賞受賞 ・コンセプトムービー公開