

ユーグレナ配合飼料で育てた竹富島産”ユーグレナ育ち”クルマエビの販売開始
 ～食味試験により旨味成分（IMP・AMP）の増加傾向を確認～

ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社
 株式会社ユーグレナ

ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社（本社：沖縄県八重山郡竹富町、代表取締役：新田長男、以下「竹富エビ養殖」）と株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、代表取締役社長：出雲 充、以下「ユーグレナ社」）は、ユーグレナ配合飼料で育てた“ユーグレナ育ち”クルマエビを、オンラインサイトにて数量限定で販売することをお知らせします。

“ユーグレナ育ち”は、ユーグレナ由来の資源を活用したサステナブルな一次産業への取り組みを、消費者の皆さまにわかりやすく伝える仕組みで、本クルマエビは水産物として2番目の認定品となります。

また、本生産物の食味分析の結果、旨味成分（IMP・AMP）が多く含まれる傾向が確認され、ユーグレナ配合飼料の給餌がクルマエビ味わいに影響する可能性が示唆されました。



“ユーグレナ育ち”クルマエビ



ユーグレナ配合の飼料

竹富エビ養殖では、創業以来、竹富島の豊かな自然環境を活かし、持続可能な養殖方法である「陸上養殖」^{※2}を採用し、クルマエビのストレスを軽減する低密度飼育^{※3}を実施しております。2015年にユーグレナ・グループの一員になって以降は、ユーグレナ社とともに生産効率と品質向上に取り組み、「クルマエビ専用自動選別機」や「マイナス40°Cの瞬間冷凍技術」を導入し、鮮度を保ったままお届けする体制を整えてきました。

このたび、さらなる価値向上を目指し、竹富エビ養殖のクルマエビの「旨み」に関わる成分に着目した分析を行うとともに、ユーグレナ配合飼料が味に与える影響について検討しました。^{※4}

その結果、竹富エビ養殖のクルマエビには、天然クルマエビ^{※5}と同レベルの、甘味や風味に関わる成分（遊離アミノ酸のグリシン、アラニン、アルギニン）が含まれていることが確認されました（図1）。

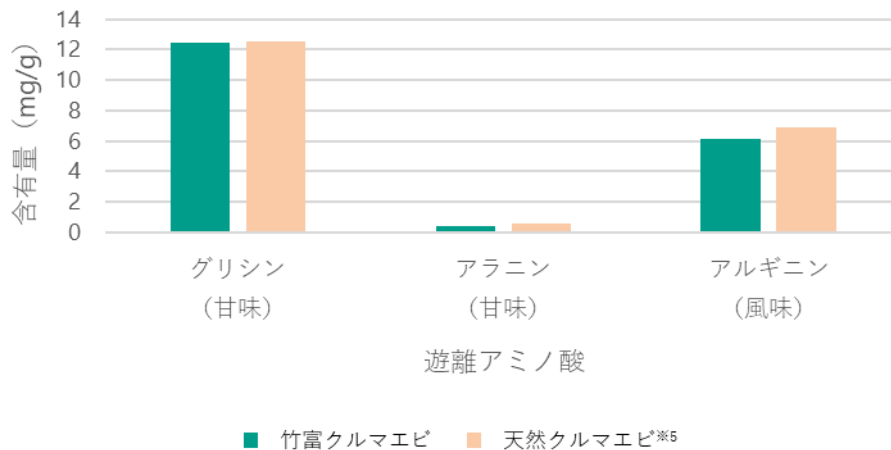


図 1:遊離アミノ酸の比較

また、ユーグレナ配合飼料を1か月間与えたクルマエビを対象に確認したところ、これらの成分には大きな違いは見られませんでした。旨味に関係するとされる成分については変化が見られました。

具体的には、アミノ酸とともにクルマエビの味に関与すると考えられているヌクレオチド（核酸関連物質）で、旨味成分であるイノシン酸（IMP）とアデニル酸（AMP）が、ユーグレナ配合飼料を与えたクルマエビに、より多く含まれる傾向が確認されました(図 2)。

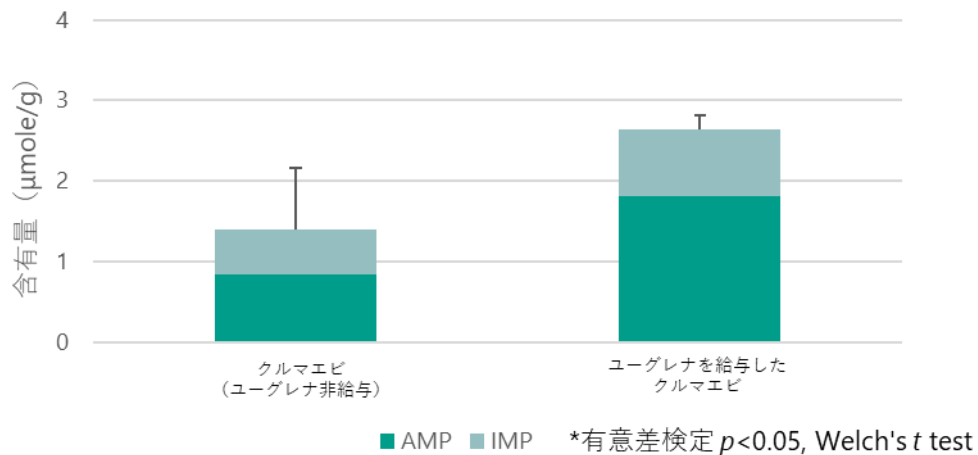


図 2:ヌクレオチドの比較

これらの結果から、竹富エビ養殖のクルマエビは天然に近い甘味や風味を有するとともに、ユーグレナ配合飼料の給与によりさらに旨味に関係するとされる成分の増加傾向が確認され、ユーグレナ配合飼料が味わいに影響する可能性が示唆されました。

※1 2025年6月3日リリース「ユーグレナ社、サステナブルアグリテック領域初のブランド『いきものたちにユーグレナ』が誕生」

<https://www.euglena.jp/news/20250603-1/>

※2 残餌や排泄物などを含んだ排水による海洋汚染の問題がなく、安全で高品質な海老を安定的に供給できる、サステナブルな養殖方法

※3 竹富エビ養殖が設定した「100尾以下/m²」というルールに則り飼育を行う

※4 近畿大学水産利用学研究室による分析

※5 畑江ら (1991) 調製方法の異なるクルマエビ“あらい”の呈味およびテクスチャー. 日本水産学会誌 57 (7), 213 – 2127.

■生産者のコメント

恵まれた環境での飼育に加えて、より高品質なクルマエビを育てるために、クルマエビがストレスなく生育できるように低密度飼育を徹底しています。また、餌へもこだわり、エビの品質がよりよくなるように、たゆまぬ努力を続けています。

竹富エビ養殖では活きエビに加えて、冷凍エビも出荷しています。水揚げしてすぐに氷水で活けして冷凍庫で凍結することで、鮮度を保った品質のよい製品もご提供しています。

(竹富エビ養殖 取締役 森田正太郎)

■”ユーグレナ育ち”クルマエビについて

特徴：竹富島の温暖な気候と清らかな海に囲まれた環境で、栄養豊富なユーグレナ配合飼料を食べて育った、甘みや風味、旨味のバランスが特長のクルマエビです。

発売日：2026年5月20日(水)から開始

発売場所：ポケマルオンラインサイト https://poke-m.com/producers/2804#detail_relation

■『いきものたちにユーグレナ』と”ユーグレナ育ち”について

『いきものたちにユーグレナ』は、微細藻類ユーグレナのもつ豊富な栄養素や生態系へ好影響を与える可能性を活かし、動物や植物の健やかな成長を支える、飼料・肥料ブランドです。

本ブランドを活用して育った農畜水産物は、”ユーグレナ育ち”認証製品として、マークを掲示することができます。生産物ごとに認定番号が付与され、生育段階で使用された飼料や肥料を知ることができる安心のしくみを整えています。

いきものたちに
ユーグレナ
euglena for the earth



<ユーグレナ竹富エビ養殖株式会社について>

2015年にユーグレナ・グループに参画。八重山諸島・竹富島の豊かな自然環境を活かし、「環境負荷の少ない養殖で、持続可能な海の恵みを届ける」ことを目指して、活車海老の養殖・販売を行う。クルマエビ専用自動選別機を導入するなど革新的な手法と、竹富島の美しい自然を活用した伝統的な生産方法を両立させ、安心・安全で高品質な車海老を生産し、持続可能な第一次産業を目指している。

<https://euglena-taketomiebi.com/>

<株式会社ユーグレナについて>

2005年に世界で初めて微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の食用屋外大量培養技術の確立に成功。基本戦略として位置付けているバイオマスの5F（Food, Fine Chemical, Feed, Fertilizer, Fuel）に沿って、ヘルスケア事業、バイオ燃料事業、アグリ事業を推進。「人と地球を健康にする」というパーパスのもと、事業成長が社会課題の縮小につながるという「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」体現のため、第一次産業に存在する社会課題縮小を目指し、肥料および飼料の研究開発・販売に取り組む。<https://euglena.jp>