

フィッシュ・バイオテック
株式会社所在地 大阪府豊中市庄内東町 1-7-33
URL <https://fiotec.jp/>

魚の生食文化を未来へ繋ぐ、持続可能な養殖

当社は、養殖用マサバに特化した「種苗」「エサ」「システム」の研究開発を行う R&D ベンチャーで、現在は和歌山県において種苗生産設備と大阪府内に陸上養殖研究設備を保有し、5 世代選抜育種の他にない「優秀な種苗」生産を行い、従来の天然輸入魚粉に頼らないサバ専用のエサ、また NTT ドコモと共同でサバに最適な育成システムの研究開発を展開、「サバ養殖に関わるすべてを提供する」サバ養殖のプラットフォーマーを目指している。

会社概要

◆ 事業概要

フィッシュ・バイオテック株式会社は、サバの陸上養殖に取り組んでいる会社だ。

日本では魚を生食する習慣があるが、サバは足が早い。うえ、寄生虫の問題があるため、釣った現地でしか生食できないのが現状だ。

フィッシュ・バイオテック株式会社は、そんなサバを安心して生食できるよう、美味しくて高品質な養殖魚の種苗を開発し、養殖事業者に提供することを目指している。

サバの陸上養殖は簡単なことではないが、自社で開発した優秀な種苗に、ICT を活用したスマート養殖を組み合わせることで、高品質なサバの安定供給を可能にしている。

陸上養殖された「お嬢サバ」や「こりゃ！うめえサバ」といったブランドサバは、自社の関連会社であるサバの料理専門店 SABAR を通じて提供。国内に 16 店舗、シンガポールに 1 店舗を構え、安全で美味しいサバ料理を届けている。

【養殖サバのお刺身】



特徴・強み

◆ ビジネスモデルの特徴と企業の強み

フィッシュ・バイオテック株式会社が目指しているビジネスモデルは、サバを 10 時間以内に安全に消費者に届けることだ。

サバは体の割に脂の割合が大きく、ほかの魚より体力がないといわれている。そのため、10 時間を経過すると急激に身が柔らかくなり、体全体に脂が回り出す。その脂が美味しいという声もあるが、大多数には脂がきついと評されてしまう。

その問題を解決するにはサバを採ってから 10 時間以内に消費者に届ける必要があるが、現在の海面養殖では、生産地と消費地が遠すぎて 10 時間以内に届けるのは不可能だ。

そのため、現在は生産地で冷凍して消費地に届けるのが一般的となっているが、一度冷凍すると血合いの色が変わるうえ、身の質感も大きく劣ってしまう。

フィッシュ・バイオテック株式会社では、この問題を解決するため、消費地にほど近いところに陸上養殖施設を建設し、スピーディに消費者へ届けることを目指している。

陸上養殖施設が実現すれば、サバを冷凍せず、新鮮な状態で消費者に送り届けることができるため、これまで難しいとされていたサバの生食も可能となる。

◆ 強み・アピールポイント

フィッシュ・バイオテック株式会社の強みは、5 世代の選抜育種を優秀な種苗として使っているところだ。

病気に強く、かつ成長が早いのが特徴で、稚魚は 1 カ月で約 3 倍まで大きくなる。

短期間ですばやく成長させれば、サバ養殖を効率よく行うことが可能だ。

また、サバ養殖では高品質なサバを安定的に供給するため、常に最適な環境を維持する必要がある。

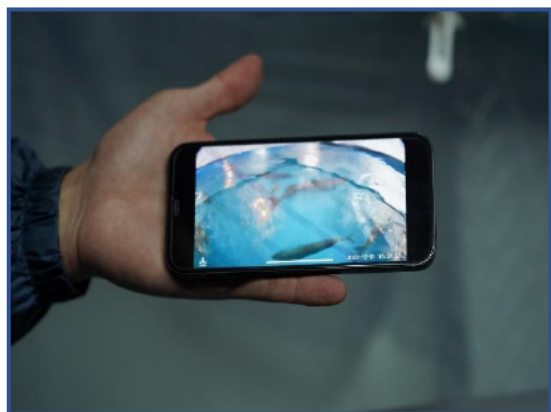
フィッシュ・バイオテック株式会社では、作業日誌やサバの生育状態、水質測定データといったさまざまなデータをタブレットやパソコンを使って一元的に収集。

そのデータをもとに、サバの生存率や成長倍率、増肉量の推移、脂質含量、資料転換効率などを分析し、よりよいサバの養殖環境の維持に努めている。

これらの作業をアナログな方法で行った場合、かなりの手間と時間がかかるが、フィッシュ・バイオテック株式会社では ICT の活用により、データ収集を自動化・または簡略化している。

集めたデータは養殖管理クラウドに保管され、いつでも好きなときに管理できるため、人材や手間を最小限に抑えたサバ養殖を行えるところが強みとなっている。

【水槽の遠隔管理】



起業に至った経緯

◆ 事業にかける想い

フィッシュ・バイオテック株式会社の CEO である右田氏は、安心・安全なサバの美味しさを世に広めたいという強い想いを抱いている。

日本には魚の生食文化があるが、現在国内で養殖されている魚のうち、唯一生で食べることができないのがサバだ。

寄生虫や足の速さが原因だが、一方で、魚のバイヤーや漁師など、魚のプロ達は揃って「一番美味しい魚は産地で食べるサバ」と断言している。

日本には美味しい魚がたくさんあるが、だからサバをわざわざ生で食べなくてもよいというのではなく、サバの魅力や美味しさを安全に楽しめる環境を作りたいと考えている。

将来展望

◆ 今後の事業展開

サバの陸上養殖に関する技術はある程度達成できているが、一番の課題はサバの過密度だ。

サバは運動量が多い魚であるため、ほかの魚に比べると過密度が高く、陸上養殖を行うためには大規模な養殖場を作らなければならない。

当然、1匹あたりにかかるコストは大きくなるため、ランニングコストをいかに下げていくかが今後の大きな課題となっている。

また、物流の問題も解決しなければならない点のひとつだ。フィッシュ・バイオテック株式会社が生産している種苗は生きた状態で養殖場に運ばなければならないが、そのコストがかさむ問題の解決も模索している。

そうした問題をクリアした後、ゆくゆくはサバのみではなくほかの魚種も扱いたいと考えている。地産地消の考えをもとに、その土地で求められているすべての魚種に対して対応できるプラットフォームになるのが大きな目標だ。

CEO の右田氏は、陸上養殖を海の再現と定義している。「陸の上で海を作る」をコンセプトに、陸上養殖の価値をわかりやすく表現し、提供していく会社を目指す。

【CEO 右田 孝宣氏】

