

岐阜薬科大と県漁連が連携協定

天然アユ 価値裏付け



協定を結んだ原学長(中央右)と尾藤県漁連会長(中央左)ら。岐阜市大学西の岐阜薬科大で

研究を地域貢献に

異色のタッグで県産の天然アユを徹底解明へ。25日に連携協定を締結した岐阜市の岐阜薬科大と県漁業協同組合連合会(県漁連)。清流・長良川のシンボルとされる天然アユを共同で研究し、人の健康づくりに役立てるなど、アユが持つ価値を学術的に裏付けていく。

(及川凌、稲垣達成)

「アユがおいしいだけでなく、体に良いことを証明したい。徹底的に調べていく」。原英彰学長は連携協定時に決意を語った。

きっかけは、原学長らでつくる研究グループが2020年8月に発表した論文。長良川の天然アユの目には、人の網膜にも含まれ、ブルーライトなどから受けるダメージを抑える役割がある天然色素「ゼアキサントン」が多く含まれることを突き止めた内容だった。

24年6月に県漁連の会長に尾藤義昭氏が就任したのを機に、県漁連側が連携を打診した。健康にいいとPRできれば、アユの消費拡大につながると思ったため

だ。天然アユの確保に苦労していた薬科大としても、「渡りに船」。県漁連と手を取り合うことでアユの安定的な提供が見込め、より深い研究が可能になる。今後は県漁連が提供したアユで研究を進め、ゼアキサントンの他にも、人体にいい

成分が含まれていないかなどを調べていく。県漁連の尾藤会長は「アユは海のない岐阜にとって大切な存在。知恵を出し合って深く研究することで、もっと面白いデータが出てくるのでは」と期待。原学長は「アユは岐阜を代表す

る資源。研究が地域貢献につながる」と述べた。

長良川の鮎 ア～ユ～ヘルシー？



長良川にそ上した天然アユ＝岐阜県漁業協同組合連合会提供

「清流長良川の鮎」として世界農業遺産に登録されている岐阜県の天然アユを徹底的に調べようと、岐阜市の岐阜薬科大と県漁業協同組合連合会（県漁連）が共同研究に乗り出す。天然アユを安定的に確保したい研究者と、水産・観光資源としてPRしたい県漁連が異色のタッグで「天然アユの価値向上」を目指す。

薬科大は2020年、長良川

岐阜薬科大と漁連 研究、PRで連携協定

でとれた天然アユに、抗酸化作用がある天然色素「ゼアキサントン」が多く含まれていることを発表。人間の網膜にも存在することから、摂取すると目の健康維持に役立つとされる。

薬科大によると、ドコサヘキサエン酸（DHA）や脂質なども多く含まれ、他にも人体に良い影響を与える成分を含んでいる可能性があるという。今後の研究で、稚アユから産卵期まで成長段階に応じた成分の質や量の解明を進める。

25日に薬科大で連携協定の締結式があり、原英彰学長は「おいしく食べるのは当然。その上で何が含まれているのかを調べ、アユの価値を証明したい」。県漁連の尾藤義昭会長は「アユを食べる重要性を学術的に研究する大きなメリットがある」と意義を語った。

（及川凌、稲垣達成）