

発行元  
**ostec EXHIBITION HALL**  
**テクノ大阪科学技術館**  
 〒550-0004 大阪市西区朝本町1丁目8番4号  
 TEL.06 (6441) 0915 FAX.06 (6443) 5310  
 http://www.ostec.or.jp/pp/

テクノくんが行く!  
**出展者訪問**



かぶ しき がい しゃ  
**株式会社フジキン**



てくてくテクノ新聞

vol. 53

**生きて化石**  
**チヨウザメ**  
 チヨウザメは約3億年前からいるシーラカンスと同世代の魚だ。寿命は70年以上。種類によっては3m以上にもなる巨大淡水魚だ。サメにはない腎臓や浮袋もある。逆に歯がないのがサメとの大きな

違いだ。サメは軟骨魚類だけど、チヨウザメは全骨魚類。そしてチヨウザメの卵はあの有名な「キャビア」になるんだ！その希少価値から世界三大珍味※と言われるのみ。  
**絶滅の危機**  
**チヨウザメ養殖**

チヨウザメがいるのは主に世界最大の湖・カスピ海に注ぐボルガ川。古くからチヨウザメ漁が盛んだったけど、周辺のダム建設や工場排水による公害、乱獲で、絶滅の危機になってしまった。禁漁やキャビア輸出入の制限等の対策もしたけど、自然界でチヨウザメが卵を持つまでには15~20年かかるから、人の手で育てる「養殖」が必要になったんだ。ところで、なぜフジキンがチヨウザメの養殖に取り組ん

だのかというところ、当時フジキン最高技術顧問で南極観測の越冬隊長でもあった西堀米三郎氏の進言で、フジキンの優れたバルブ設計技術を用いてチヨウザメ養殖の新規事業をスタートしたんだ。  
**世界初、水槽での「完全養殖」に成功**  
 親魚から卵を取り、ふ化させて親魚まで育てる。これが「完全養殖」。1998年、フジキンは万博記念

**「ながれ」をつくる**  
**流体制御技術**  
 チヨウザメをはじめ、魚の水槽飼育には自然に近い「ながれ」が必要。フジキンが得意とする「流体制御技術」は酸素を運び、食べ残しエサやフンなどを効率よくろ過槽に流し、水質悪化を防げる技術だ。また、チヨウザメが息をする川に合わせた「ながれ」を再現し、魚のストレスを無くしているんだって。水質を守るメンテナンス技術も重要だし、ろ過槽洗浄時は、バルブ操

作だけで上から下へ便利な「逆流」ができる仕組みなんだ。  
**完全閉鎖循環ろ過水槽**  
**「オーガニック魚」**  
 海や川ではなく水槽での陸上養殖には、水をほぼ足さない「完全閉鎖循環ろ過」や外から水を足し続ける過槽の負担を減らす「半循環ろ過」があるけど、ここは水道水の完全閉鎖循環ろ過だ。こちらの良い点は、外から病原菌が入らないこと。この研究所ではこれまで薬で殺菌をしたことがないし、「オーガニック魚」って言うんだ。あと、節水効果も大だ。それに微生物を生物ろ過槽で増やして、水の汚れを分解させているんだ。実際、この

研究所ではろ過後の水だけで水耕栽培ができた。汚泥は分解済みなので、そのまま社内緑化の肥料にするなどいろいろに活用しているんだ。  
**キャビア**  
**わが家の食卓に**  
 フジキンが育てているチヨウザメはハイブリット種で、自然界の半分以下の7~8年で卵を持つんだ。資源保護から、学術研究・日本の食生活に役立つと始まったチヨウザメ養殖。現在は各地で広がっていて、数年後には世界の珍味が少し身近になるかもしれないぞ。  
 ※世界三大珍味  
 ※キャビア トリュフ フォアグラ

**株式会社フジキンって、こんな会社**

フジキンは気体や液体などの流体をコントロールする会社です。精密バルブや流体制御システムの開発・製造を行っています。

その製品は半導体製造や水素、医薬・食品、二次電池、宇宙ロケットなど、幅広い分野で使われています。

このほか医療機器の開発など新たな挑戦にも取り組んでおり、チヨウザメの養殖といったユニークな事業も行っていきます。

私たちはこれからも提供する製品を通して、人類の発展や持続可能な社会の実現に貢献してまいります。

〒530-0012 大阪市北区芝田1-4-8 北阪急ビル  
<https://www.fujikin.co.jp/>

**「チヨウザメ」って知っている？**  
**名前**は「サメ」だけど、サメじゃないよ。  
**姿**が似ているだけ。「チヨウ」は背中の目立つウロコが「蝶々」に似ているから。  
**キャビア**・フィッシュって愛称も！

これがフジキン産キャビア！

チヨウ！

この過水は水耕栽培でさらに浄化されて飼育槽に戻る

フジキンのライフサイエンス研究所

卵を持つサイズになったチヨウザメ



5列の硬鱗のうちの背中の鱗

