



**部局名** 農学部【宮崎大学ひなたブース②】

**活動内容** イベントを通じた地域の森づくりへの貢献(サクラマス漬け丼)

**サクラマス漬け丼とは**

農学部海洋生物環境学科の研究成果を利用して、宮崎大学発ベンチャー企業「Smolt」を立ち上げた上野賢さん（大学院博士課程3年）が、環境に配慮して養殖されたサクラマスをふんだんに使用したどんぶり。Smoltの取組は、STI for SDGsアワードにおいて「科学技術振興機構理事長賞」を受賞しており、商品販売とパネル展示を組み合わせ、宮崎大学のSDGsに対する取り組みを広くフェス参加者等に情報発信する。



**ココに注目!!**

- ✓ 希少な純国産のサーモンの資源量が年々減少している中で、自然に負荷をかけない山と海を往復する独自の養殖技術をベースに優れた家系の選抜を行い、日本固有種のサーモン（鮭）である桜鱒と、その魚卵であるいくらを完全養殖により生産。
- ✓ 天然物を保全し養殖へシフトする世界的な流れに沿う形で、地域に根ざした独自の研究を事業化し、地元の生産者ともしっかりとコミュニケーションをとりながら、パートナーシップによって成果を出している点、加えて、ビジネス戦略を明確にしている、高水温に強い種苗の開発は、気候変動による海水温の上昇への対策としても期待できる点などが高く評価されている。



容器などは全て環境に配慮したものを使用し、売り上げの一部をフェス会場周辺の山林で植林活動を行う団体に寄附をすることで、フェスを通じて環境を守る取り組みや多様性を尊重できる社会の実現につなげていくこととしています。(容器を返却していただければ1つあたり100円を寄附)