

大淀川流域で生息域拡大 外来魚「コウライオヤニラミ」

「厄介者」を食べて駆除！

全国初レシピ開発 19日試食会

南九州大学(学長 中瀬昌之)では、2025 年9月19日(金)、大淀川流域の在来生物に深刻な影響を及ぼしていると考えられる外来魚「コウライオヤニラミ」を活用したレシピ開発・試食会を、宮崎キャンパスで初開催します。

近年、コウライオヤニラミは都城市を流れる大淀川水系で急速に生息域を拡大しており、拡大防止と駆除対策が急務となっています。こうした中、水生生物の生態研究などに取り組む環境園芸学科の学生と、管理栄養士を志す管理栄養学科の学生たちが、学科の垣根を越え、“厄介者”を「食べて駆除する」という新たな課題解決策に挑んでいます。今回はコウライオヤニラミの淡白な味わいを生かし、「みぞれあんかけ」「南蛮漬け」「フライのハンバーガー」「バターホイル焼き」の4品を開発。今後は、地元の環境イベントなどでのレシピ配布も予定しています。

都城市や宮崎県、地元 NPO と協働しながら、外来魚を地域資源へと転換し、生物環境や食への関心を広げる取り組みとして発展させていく方針です。学びの専門性を越え、地域課題に挑む大学の学生たちの実践に、ぜひご注目いただき、当日の取材をご検討いただければ幸いです。

記

日 時 2025 年9月19日(金) 10:00～13:30
場 所 南九州大学 宮崎キャンパス 1F 調理実習室
参 加 者 南九州大学 約 10 人
管理栄養学科 棚町祥子講師、学生3人
環境園芸学科 中野光議講師、学生3人
NPO 法人都城大淀川サミット 宇都年文代表

当日のスケジュール

10:00～ 集合、準備
10:30～ 調理開始
11:30～ 試食スタート
12:30～ 振り返り
13:00～ 片付け
13:30 終了

コウライオヤニラミとは？

朝鮮半島原産で、韓国では食用として流通しており、鍋料理などで親しまれています。一方、宮崎県では2017年の初確認以降、九州南部固有種であるオオヨドシマドジョウなど地域の貴重な在来種に影響を及ぼしていることが研究者から指摘されています。こうした背景から、県内では「宮崎県内水面漁場管理委員会」の指示で、生体の持ち出し、移動が禁止されています。同種の拡大防止策の一環として、9月27日(土)には、都城市で「フィッシングバトル」(駆除釣り大会)が企画されています。

【コウライオヤニラミ関連】

南九州大学 環境園芸学科 中野
(代)0986-21-2111

【レシピ関連】 南九州大学 管理栄養学科 棚町
(代)0985-83-2111

【発信元、取材申し込み先】

南九州大学 経営戦略課 松崎
(代)0985-83-2111

★取材を希望の方は、18日17:00までに、上記へご連絡をお願いします。