

海の不思議を美味しく科学する



北海道大学水産学部 研究活動紹介

TOPIC 1

北極航海

北極の生態系変化を明らかにする

北極海の海水はこの数十年間にわたって大きく減少しており、今後さらに減少することが予測されています。北海道大学水産学部では、現在進行形の北極の海の変化を、物理的な環境変化の理解、栄養成分のみならず、二酸化炭素・メタンなどの温室効果ガスなどの化学的な環境変化の理解、さらにそれらの変化が海洋生態系に与える影響の理解を通じて総合的に明らかにしようと、日々研究と教育に取り組んでいます。

2023年には水産学部附属練習船おしよる丸で北極海に調査航海に出掛けます。環境DNAという最新的手法なども駆使して海洋生態系の変化を把握するだけでなく、マイクロプラスチックなど、人為起源物質の実態も明らかにし、SDGS目標14の「海の豊かさを守ろう」に貢献したいと考えています。

TOPIC 2

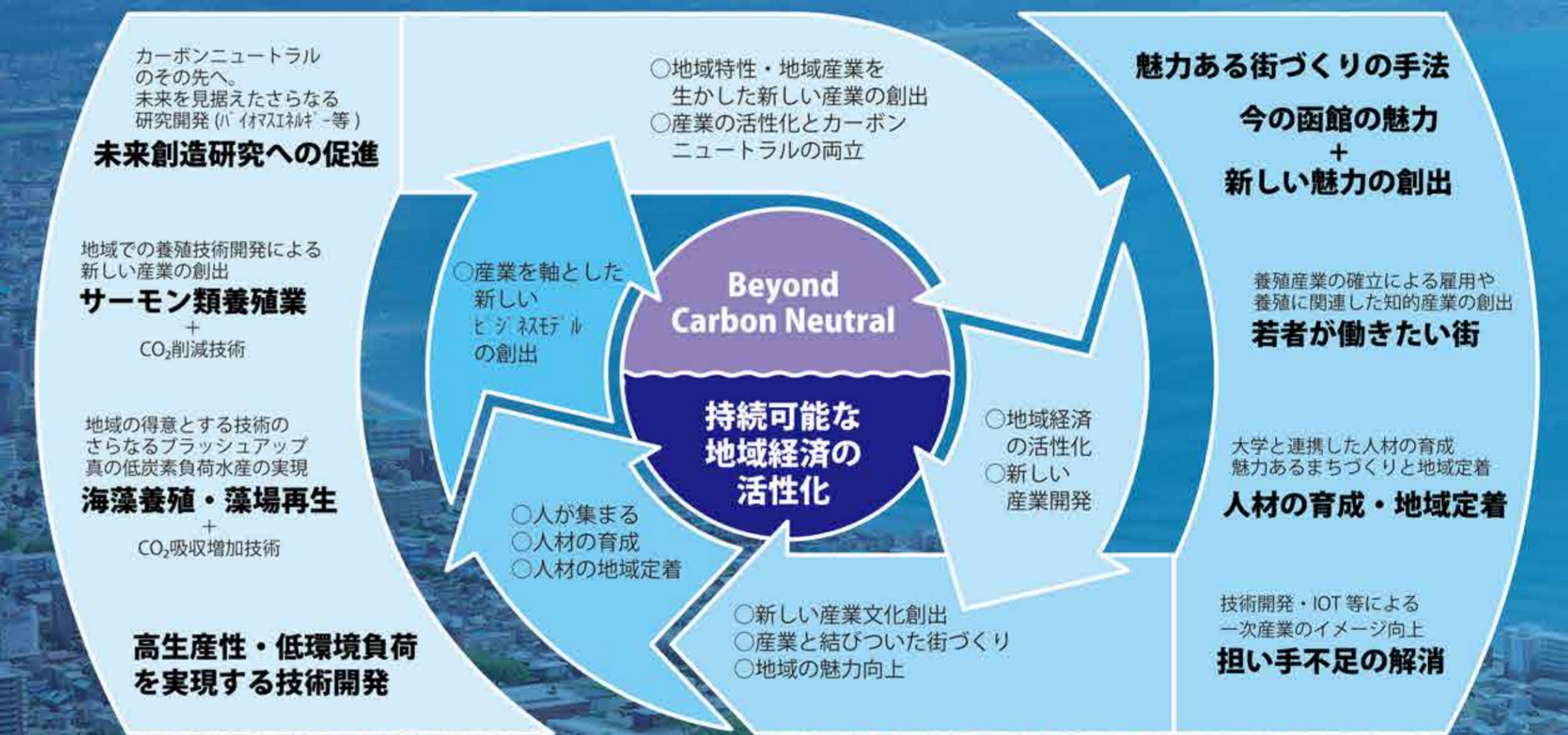
魚介藻類養殖

を核とした持続可能な水産・海洋都市の構築
地域カーボンニュートラルに貢献する水産養殖の確立に向けて

道南・函館の海に大きな異変が生じています。海洋環境の変動により、イカや天然コンブの記録的な不漁が続く、漁業者や飲食・観光業など幅広い産業へ影響を及ぼしているのです。このような背景から函館市とともに、「函館マリカルチャープロジェクト」に取り組んでいます。

本プロジェクトでは、キングサーモンとマコンブの完全養殖をあわせて行うことで、魚類養殖で排出されるCO2を海藻養殖で吸収する「地域カーボンニュートラル(RCN)」を核とした低環境負荷型・高収益な養殖産業の創出を目指しています。

また、持続可能な水産・海洋都市の実現に向け、地域と企業と大学を結びつける「北海道大学地域水産業共創センター」を昨年10月に新設しました。



北海道大学
地域水産業共創センター
公式ホームページはこちら

TOPIC 3

LASBOS

海と生き物、食べ物について学ぶ
オンライン教材サイト

LASBOS(ラスボス Learning and Study by Balance de Ocean System)は、海と生き物、食べ物について学ぶオンライン教材サイトです。大学で学ぶ内容を広く市民のみなさまに公開しています。珍しい動画や研究者コラム、SDGsに関連する研究もご覧いただけます。

初めての方には、動画コンテンツを見れるLASBOSカードがおすすめ。30種類以上あるLASBOSカードから、ぜひLASBOSの海の中をのぞいてみてください。



北海道大学LASBOS
ウェブサイトはこちら

