



平成 30 年 2 月 1 日

各 位

会 社 名 株式会社ゼネラル・オイスター  
代 表 者 名 代 表 取 締 役 C E O 吉田 秀則  
(コード番号：3224 東証マザーズ)  
問 合 せ 先 常務取締役 CFO 経営戦略本部長 安部 浩司  
(TEL. 03-6667-6606)

## カキの陸上養殖方法に関する特許取得のお知らせ

当社は、海洋深層水を用いた世界初となるウィルスフリー牡蠣の陸上養殖の実用化に向けた研究開発を行っております。このたび、当該陸上養殖の方法に関して、下記のとおり特許権（以下、「本特許権」といいます。）を取得いたしましたので、お知らせいたします。

記

### 1. 概要

#### (1) 本特許権について

①特許登録番号	特許第 6267810 号
②発明の名称	カキの陸上養殖方法
③特許権者	株式会社ゼネラル・オイスター
④発明者	鷺足 恭子（連結子会社(株)ジーオー・ファーム代表取締役社長） 佐藤 圭一（連結子会社(株)ジーオー・ファーム 海外事業部 浦添センター センター長）
⑥特許登録日	平成 30 年 1 月 5 日
⑦特許出願日	平成 28 年 2 月 15 日
⑧特許出願番号	特願 2016-574879
⑦特許概要	<p>牡蠣の幼貝を、海洋深層水中で培養した微細藻類を給餌し、海洋深層水を用いた水槽中で成貝まで育成する牡蠣の陸上養殖方法であり、ウィルスや細菌などの微生物による汚染がなく安全性の高い、かつ新鮮で栄養価の高い牡蠣を、一年を通じて旬の時期と同じ状態で提供することを目的とします。</p> <p>具体的には、海水温 10℃～30℃で、5ヶ月～18ヶ月の期間、牡蠣の入った水槽に海洋深層水を一定流量でかけ流し、牡蠣のエサとなる微細藻類の割合が一定量となるような飼育密度で牡蠣を養殖することを特徴とする牡蠣の養殖方法となります。</p> <p>また、本特許権の権利範囲には、重金属含有量が低減された牡蠣及びノロウィルスフリーである牡蠣も含まれます。</p>

## (2) 本特許権取得の意義

当社は沖縄県久米島町と協力し、海洋深層水を用いた牡蠣の陸上養殖の実用化に向けた研究開発を進めております。海洋深層水は人体に有害なウイルスが含まれておらず、種苗から成貝にいたるまでを一貫して海洋深層水で満たした陸上の水槽で育てることにより、ウイルスフリーの牡蠣を実現することが可能となります。また、水温の調整によって生育及び産卵を促すことにより、自然環境下に比べて短期間での出荷が可能となることから、将来的にはコスト面においても優れた競争力を発揮することが期待されております。

陸上養殖は、漁業資源の減少、海面汚染、温暖化の影響が進む中で海面養殖に比べ安定した供給方法として注目されております。ウイルスフリー牡蠣の陸上養殖が実用化できると、大規模な販路開拓につながり、大手水産業を始めとした競合企業の参入が増加すると考えております。

本特許権取得により、陸上養殖が実用化された際には、高い参入障壁のもと競争優位な事業を営むことができる可能性があります。なお、当該特許を世界数カ国に対して国際出願しており、特許取得ができた場合には、国際的にも競争優位な事業を展開できる可能性があります。

研究開発の現状は、ラボラトリー内においてウイルスフリーの牡蠣を成育させる試みには成功しております。大量生産して世の中に広く供給していくには、オートメーション化が可能な大規模プラントの建設が必要となりますが、前段階として、オートメーション化の実証実験を行うためのスモール・スケールでのプラント建設を行います。平成30年2月から着手し、平成30年6月に完成の予定です。

## 2. 今後の事業に与える影響

本特許権の取得に関して、業績に与える影響は精査中であり、判明次第速やかにお知らせいたします。

以 上