



年 組 名前

道新で
ワークシート

雪解け水とコンピューターサーバーの排熱を使って養殖されたニホンウナギ

ナギの試食会が11日、札幌のうなぎ専門店「かど屋」で開かれた。雪の冷

美唄で養殖進む 「雪うなぎ」試食

札幌

サーバー排熱で雪解け水調整



「雪うなぎ」のうなぎを試食する桜井恒美唄市長（右）＝11日、札幌市中央区南4西2の「かど屋」（北波智史撮影）

たさでサーバーを冷やす事業を展開するホワイトデータセンター（美唄）がウナギを養殖。同社の伊地知晋一社長のほか美唄市の桜井恒市長ら17人が、「雪うなぎ」と名付けられた逸品を堪能した。

同社はサーバーの排熱によって雪解け水を25℃

28度に調整して養殖に利用。1月から養殖を始め

たニホンウナギの稚魚を1匹当たり200℃ほどにまで育てた。試食会には、データセンターに隣接する施設内のいけすで育てた雪うなぎ24匹を持ち込んだ。

桜井市長は「くせもなくおいしい。北海道と美唄市の観光資源としてうなぎ文化を広げるため市としても後押ししたい」。伊地知社長は現在4千匹の養殖規模を2倍ほどに拡大したい考えを示した。

雪うなぎは16日に一般向けに出荷を始める。同店のほか、数店に出荷する予定。1カ月で千匹ほどを見込んでいる。17、19日には、かど屋で雪うなぎを使用したうなぎ（2200円）の販売が一日限定30食で行われる。（久川凌生）

2024年 7月12日（金） 朝刊 全道版 2ページ（記事は再編集しています）

- ① この養殖ウナギは、何というブランド名で商品化されているでしょうか。
- ② ウナギの養殖をしている会社は、もともとどんな事業をしている会社でしょうか。
- ③ この記事のことをPRするキャッチコピーや川柳を作りましょう。