ミニシンポジウム記録 サバ ～資源・養殖・加工・ブランド化をシームレスに繋ぐ若手研究者の集い～

4. マサバ完全養殖による地域活性化

長野直樹^a九州大学大学院農学研究院唐津水産研究センター
共同研究部門4. Regional activation with full-life cycle aquaculture
of chub mackerelNAOKI NAGANO^a*Fisheries Research Institute of Karatsu, Faculty of Agriculture, Kyushu University, Karatsu, Saga 847-0132, Japan*

1. マサバ完全養殖の背景

佐賀県唐津市は玄界灘に面し、かつては西日本まき網の水揚げ基地としてアジ・サバの水揚げが多かったことから、水産業は主要産業の一つであると共に、観光産業を食の面で支えている。しかし近年はサバ類の漁獲量の減少や漁業者の高齢化に伴う担い手の減少により、水産業を取り巻く環境は厳しさを増しており、水産業の活性化を図ることが唐津市全体の発展の上で重要な施策の一つである。

九州大学と唐津市は、H24年から「新水産資源創出研究プロジェクト」と題した共同研究を行っており、唐津市水産業の活性化を目的とした新しい養殖魚種の導入に向けた技術開発を行っている。その一環として「マサバ完全養殖プロジェクト」があり、種苗の安定的かつ効率的な生産技術開発、養殖実用化に向けた課題の解決と長期的評価および生産物の流通・ブランド化に取り組んでいる。

2. 種苗生産と養殖の現状

採卵と種苗生産および中間育成は唐津市が運営する唐津市水産業活性化支援センターで行っている。現在は人工種苗由来の親魚を養成し、完全養殖のサイクルを確立させている。種苗生産尾数はH24年に約3000尾、H25～27年は1～2万尾程度であったが、H28年は約9万尾の種苗を生産し、量産化の目途がついた。

養殖は佐賀玄海漁業協同組合の養殖部会により、唐津

湾、伊万里湾、名護屋湾等で行っている。養殖を始めたH24年は種苗の受け入れ業者が1軒しかいなかったが、H25年には2軒、H27年には3軒となり、H28年には6軒に増えた。養殖部会会員の中には定置網漁業の傍ら新たに養殖に取り組む方や、若手の新規就労者もあり、マサバ養殖への関心が高まっている。

3. 完全養殖マサバのブランド化

天然のマサバは漁獲時期や海域により、品質、特に“脂ののり”が不安定であるが、養殖マサバは給餌調整により1年中一定以上の脂ののりを保つ。また、生食による食中毒の原因となるアニサキスの寄生のリスクもほとんどないため、これらの特色を活かしたブランド化戦略を行っている。

H26年シーズン（9月～翌6月）には、約3000尾が出荷され、翌シーズンには約6000尾が出荷された。H28年シーズンには約1万5000尾を出荷する予定であり、現在は月に1000から1500尾ほどのペースで出荷している。販売先は、旅館・ホテルを主体として、居酒屋、和食店等の飲食店、スーパー・直販所、百貨店と広い。現在、唐津市内の旅館・ホテル16軒、飲食店7軒、スーパー・直販所4軒で取り扱われている。唐津の地域水産物ブランドといえば「呼子のイカ」が全国的にも有名であるが、特に冬期は海の悪天候や不漁で活イカが品薄になることから、この地区ではイカに次ぐ名物となることが期待されている。

こうした、産学官による取り組みや、「完全養殖マサバ」というフレーズがメディアからも注目され、販売開始から現在まで約50件の報道があり、現在では生産尾数が需要に追いついていない現状にある。H29年シーズンは販売尾数も6～7万尾を見込んであり、店舗当たりの出荷量も増やし、出荷範囲も広げたいと考えている。今後も産学官の取り組みによって生まれた「唐津Qサバ」の養殖が唐津の産業として根付くように、大学、行政、漁協、観光業者および飲食業者が力を合わせて「マサバ完全養殖プロジェクト」を進行中である。

^a 現所属：宮崎大学農学部海洋生物環境学科（Department of Marine Biology and Environmental Sciences, University of Miyazaki, Miyazaki, Miyazaki 889-2192, Japan）