



市内の水産・食産業の競争力強化に取り組んでいます

▶問い合わせ先＝水産課(市内線372・374)

市では、水産資源が減少する中、新たな養殖などの導入可能性の検討の支援や、生産、加工および流通の連携による、産業強化のための取り組みを行っています。

本号では、「新規養殖試験補助制度」と「水産加工原魚転換支援事業」の活用事例から、新たな収入源の確保に奮闘する人たちの取り組みを紹介します。

盛川漁協

トラウトサーモン養殖への挑戦

なぜトラウトサーモンなの？

背景は、秋サケの深刻な不漁。平成20年に約17.5万尾あった大船渡市魚市場の水揚げ数は、令和3年度はわずか6千尾のみと激減しています。サーモンは、刺身やすしネタとしての需要が多いほか、鮭フレックなどの加工食品としての利用価値も高く、市場への安定した水揚げが確保できれば、本市にとって大きな産業資源となります。また、サーモンは、魚体を1kg増やすのに必要なエサの量が少なく(ハマチの約半分)、コストがあまりかからないという利点もあります。

三陸はトラウトサーモンの養殖に優位

サーモンの養殖に適した水温は7℃～18℃と言われてます。例えば瀬戸内海では、5月中旬に18℃を超えてしまうため、養殖期間が短いです。三陸では7月上旬まで養

殖できるため、サイズも大きく育ちます。さらに、盛川漁協が取り組んでいる河川水を用いた養殖は、海域に比べて水温上昇が穏やかなため、さらに1か月程度長く養殖することが可能です。

陸上養殖施設を新設

盛川漁協では、昨年度に猪川町藤沢口地区に陸上養殖施設を新設しました。養殖は「かけ流し式」といわれる手法で行われており、大野川の水を自然流下で利用しています。このため揚水ポンプが不要となり、電気代がかからない



新しい養殖施設からの初出荷

今年6月下旬に猛暑が続き、一気に水温が上昇したため、予定より1か月ほど早く大船渡市魚市場へ出荷しました。大きいものでは2kgほどになり刺身は脂がのっておいしいと好評でしたが、出荷が早まったことにより目標とす

る大きさを成しなかつたため、生産量は目標の半分ほどの7トンにとどまりました。盛川漁協では、今年の試験結果から得られた課題を整理し、翌年の増産へ向けた取り組みを行っています。



安全でおいしいサーモンを食卓へ届けたい 盛川漁協技術主任 千葉香織さんの取り組み



profile
千葉香織/新潟県出身。
北里大学水産学部を卒業後、市内の水産加工会社に就職。盛川漁協がトラウトサーモンの養殖事業を開始した平成30年度末に盛川漁協へ転職し、スタートから、技術主任としてこの事業に携わっている。

大学では、フジツボに関する研究をしており、もともと生き物が好きなので、魚の養殖について研究することにもためらいはありませんでした。また、前職の水産加工会社での経験から、売り物になる過程まで見ているからこそ、育てることに身が入ります。

出荷までは、まず種苗を5月に仕入れ、赤崎町佐野地区の増殖施設で9月までに400尾ほどに育てます。その後、猪川町の養殖施設へ移し翌年の出荷まで育てます。

魚の養殖はデリケートで、水温や水質の影響でストレスがかかるとエサを食べなくなります。そのためほぼ毎日のように養殖施設へ通い、魚の様子を見ていました。



「〇〇サーモン」のようなブランド化も大切ですが、まずは、平均2kgサイズにするのが目標です。ある程度大きさを、安定した出荷ができれば、市場でも値が付きます。さらに加工食品に利用したり、市外へ流通させたりと、幅が広がります。安全でおいしいサーモンを、たくさんの人に食べてもらいたいです。

「やっちゃん魚屋」(有)タイ「ウ」の取り組み



profile
(有)タイ「ウ」/代表者 中村貴子/2006年創業
大船渡町字鷹頭地区の高台に所在し、従業員は現在12名。「自閉症の息子に社会とのつながりを持って欲しい」という思いから会社を立ち上げ、水産加工品の製造・販売を行っている。



やっちゃんの魚屋さんホームページ

息子に社会とのつながりを

やっちゃんの魚屋さんでは、大船渡で獲れた新鮮な海の幸を使った水産加工品の製造・販売を行っています。

やっちゃんの父である中村さんは、「知識や技術はほとんどないとこからのスタートでしたが、創業にあたっては、その道のプロや、販売先からも指導をいただくなど、周囲に支えられた」と話し、また、創業のきっかけを訪ねると、

真つ先に「仮に商売にならなくても、自閉症を抱えるやっちゃん(息子さん)に、社会とのつながりを持って欲しい」という思いがあった」と答えてくださいました。

市の補助金を活用し主力魚種を転換

以前はサンマやサケを主力商品としていましたが、不漁により、魚種の転換が必要に。中村さんは、「鮭フレックにブリを混ぜたり、最近ではカキやホヤの加工を始めました。試行錯誤は必要ですが、大船渡は魚種が豊富なので、アイデアはたくさん浮かびます」と話していました。



安全な商品を提供したい

「保存料などの食品添加物を使わない」ことが、創業から守っている製品へのこだわりです。

中村さんは、今後もこのあり方は変えず、「普通の家庭にある調味料だけを使い、人の体に良いものを今後もやっちゃんと一緒に作り続けていきたい」と語りました。



主力商品の缶詰は「道の駅さんりく」や「おさかなファクトリー」で販売中



試行錯誤を重ね開発中の「ホヤの一夜干し」