特集

三陸育ちの至高の味
～大船渡で挑むキャビアづくり～



当市では、地域課題の解決に寄与する新産業の創出や企業誘致に取り組んでいます。今月号ではそうした挑戦事例の一つとして、新たな活路を開くキャビア生産事業にスポットを当てます。

東日本大震災によって、三陸の地から一度は完全に姿を消してしまった国産養殖キャビアの灯。

「もう一度、三陸から世界に誇れるものを」という強い思いが、環境に配慮した最先端の循環型農業「アクアポニックス」と巡り合い、2022年から当市で新たに国産養殖キャビア事業がスタートしました。

4年の時を経て、美しく輝く「三陸キャビア　大船渡のしずく」はついに本格出荷を開始。今回の特集では、キャビアで描く新たな挑戦の軌跡を紹介します。



途絶えた三陸の灯を再び――

岩手県はかつて、日本で初めて本格的な商業用キャビアの商品化に成功した「国産キャビアのパイオニア」でした。しかし、東日本大震災による津波で養殖施設が被害を受け、三陸の地からキャビアの生産基盤はなくなってしまいました。

11年後の2022年。「三陸の地に新たな産業と雇用をつくる」という決意のもと、三陸から再び世界へ誇れるものをよみがえらせる挑戦が始まります。

その舞台となるのは、大船渡町にある「大船渡浄化センター」です。

下水処理場の「未利用地」を黒い宝石とも呼ばれるキャビアの礎に

当時の大船渡浄化センターは、既存施設の改良や人口減少の影響によって将来予定していた設備の増設が不要となり、未利用地を抱えていました。

この地の活用を提案し、養殖事業を立ち上げたのが、当時大船渡市の下水道維持管理を担当していた「株式会社テツゲン」と「メタウォーター株式会社」、新潟県で水耕栽培を行う「株式会社プラントフォーム」の3社の合弁会社「株式会社テツゲンメタウォーターアクアアグリ」でした。



テツゲン
メタウオーター
アクアアグリ
並木 学
代表取締役社長

当社は、2021年10月に、株式会社テツゲン、メタウォーター株式会社、株式会社プラントフォームの3社による共同出資によって設立された合弁会社です。

東日本大震災からの東北復興と水処理に関する新たな事業を展開するため、市の協力を得て、浄化センター内の遊休地に約2000平方㍍の国内最大級規模を誇る施設「アクアポニックスパークおおふなと」を設置して、地域の雇用創出や活性化を目指す未来型農業プロジェクトとしてスタートしました。

アクアポニックスはアクアカルチャー（養殖）とハイドロポニックス（水耕栽培）を掛け合わせた設備で、コチョウザメの排泄物を野菜が栄養素として吸収することで、双方にメリットがある循環型のシステムにより、排水がなく地球にやさしい仕組みです。

すでにレタス類はスーパーや飲食店で取り扱っていただいていますが、本年10月、大船渡市産業まつりで「大船渡のしずく」（キャビア）の本格出荷セレモニーを開催しました。

多くのメディアに取り上げていただき、皆様に当社とキャビアを認識していただくことができ、感謝しています。

かつて三陸で一度は途絶えかけたキャビアを、大船渡の新たな特産品としてふるさと納税の返礼品にも採用していただいています。

今後はレストラン、ホテル、クルーズ船など多くの場所で「大船渡のしずく」を取り扱っていただけるよう努力していきます。

コチョウザメと野菜の共生の場

大船渡浄化センターの敷地内に広がる、約2000平方㍍の大きな温室。その中へ足を踏み入れると、大きな円形水槽の中で、コチョウザメ（英名：スターレット）がゆったりと泳いでいました。

コチョウザメの卵はかつてロシア皇帝に愛され、「幻のキャビア」と呼ばれたもの。一般的なチョウザメが採卵までに8年～20年を要するのに対し、コチョウザメは約5年で成熟するという特性を持っています。

しかし、その体は非常にデリケートです。水温や水質のわずかな変化が、コチョウザメの命に直結するため、スタッフによる徹底した成育管理が欠かせません。地元採用を中心としたスタッフが働き、地域の新たな雇用創出の場となっています。


コチョウザメを飼育する水槽


水を浄化する役割を担う野菜



育てた野菜は県内だけでなく、東北６県へ出荷

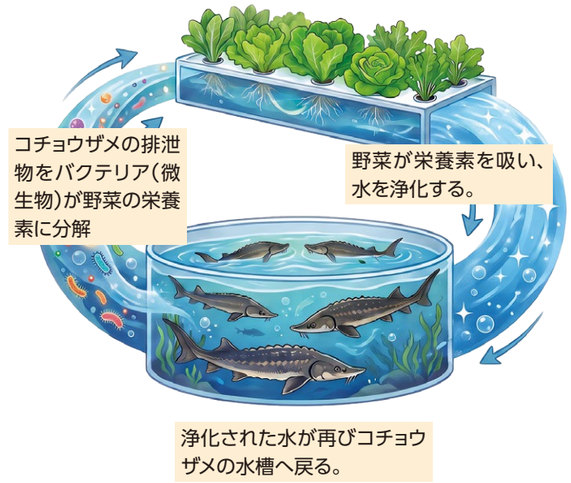
魚と野菜が命を紡ぐ。エコ農業「アクアポニックス」

キャビアづくりを根底で支えているのが、水産養殖と水耕栽培を組み合わせた循環型農法「アクアポニックス」。

キャビアを生み出すコチョウザメの排泄物が野菜に栄養をもたらし、栄養を吸い取った野菜が水を浄化し、浄化された水が再び水槽の水となっています。

このように水が循環するため、野菜はコチョウザメの成育に配慮し、化学肥料などを使わない無農薬栽培となっています。アクアポニックスは、安全でおいしい野菜を育てる仕組みとしても機能しています。

【アクアポニックスの仕組み】




株式会社テツゲン
東北支店総務課長
山本　諭さん

コチョウザメの水槽は稚魚育成用を含めて9基あります。個体の成長度に合わせて水槽を分け、飼育しています。コチョウザメの出した排泄物などは、微生物のバクテリアが野菜の栄養素へ分解し、栄養たっぷりの水が野菜へ送られます。

出荷、販売している野菜はリーフレタス、フリルレタス、サンチュです。試験的にバジルや青汁の元になるケールを育てています。

化学肥料を使用せず、無農薬で育てた野菜を食べた消費者からは「野菜嫌いの子どもも食べている」「葉が柔らかくておいしい」といった声をいただき、とてもうれしく思っています。

大船渡から全国へ―

産業まつりでお披露目！念願の本格出荷開始！

10月10日に開催された「大船渡市産業まつり」の特設ブースで、「三陸キャビア　大船渡のしずく」の本格出荷セレモニーが行われました。キャビアだけでなく、コチョウザメの魚肉を使った料理も多数紹介され、大船渡市の新産業として新たな一歩を踏み出しました。


コチョウザメを見て目を輝かせる


キャビアの試食



本格出荷のセレモニー

「三陸キャビア　大船渡のしずく」という名前は、「大船渡を全国に広めたい」という思いと、みずみずしさがイメージできるように「しずく」という言葉を組み合わせて決定。

キャビアは粒が小さくてクリーミーな味わいが特徴です。一般的なキャビアは塩分が10％ほどですが、このキャビアは塩分を3％ほどに抑えているため、キャビアそのものの味を楽しむことができます。

キャビアだけじゃない!?コチョウザメの「魚肉」もおいしい！

コチョウザメは魚肉としても出荷しています。白身魚で脂がとても乗っているのが特徴です。

お刺身でも、火を通しても食べてもおいしいです。「大船渡のしずく」を上に載せた、コチョウザメの握り寿司もおすすめです。

水と命が巡り、持続可能な未来を拓く

東日本大震災によって、一度は途絶えてしまった三陸キャビアの歴史。しかし、下水処理場の未利用地という地域の課題を新たな可能性へと転換し、循環型農法「アクアポニックス」によって、再びよみがえりました。

新たな産業を生み、雇用を生み、全国へと羽ばたいた「三陸キャビア　大船渡のしずく」の挑戦は、これからも続きます。


コチョウザメ握り寿司（キャビア載せ）


コチョウザメのしゃぶしゃぶ



本格出荷を迎えた「三陸キャビア大船渡のしずく」