

養殖

AQUA CULTURE Magazine

NO. 591
2010

5

特集

魚の酸欠を考える

●魚の酸素摂取のメカニズムはどうなっているのか
●環境条件の変化に伴う魚の酸素要求量
●装置別に見た酸素供給能力とコストの比較

養殖場訪問

愛媛県のウマヅラハギ、アジ養殖
茨城県のコイ養殖

魚病NOW

稚スッポンのアフノマイセス症

業界トピックス

香川県を中心に人気上昇中! 身質が自慢の「オリーブハマチ」

養殖現場のQ&A

海のエコラベルの養殖版とは?

クルマエビの最新養殖技術

完全閉鎖循環式システムによるウイルスフリー親エビの生産

入門! GAP手法による養殖管理

具体的な養殖管理手法への取り組み2

養殖業再生への道

われら魚食系研究者、養殖業を応援します!

養殖場訪問 02



北浦にある同社のコイ養殖施設。こうした施設は養殖業者の減少とともにずいぶん減ってしまった。



茨城県 鉾田市

【魚種】コイ

霞ヶ浦のコイ養殖復活のため 生産・加工・PRにまい進

コモリ食品

琵琶湖に次ぐ、日本第2位の大きさを誇る湖として知られる霞ヶ浦。この沿岸域ではコイ養殖が盛んで、かつては日本一の生産量を誇っていた。しかし、2003年10月にコイヘルペスウイルス病（KHVD）による大量死が発生。特定疾病に指定される魚病であったため持続的養殖生産確保法に基づき移動禁止となり、翌年には全量廃棄処分となる。以降、コイ養殖は生産を自粛する状態となっていた。しかし、09年4月に県の生産自粛要請が解除される。それを受け、養殖継続の意志を持っていた養殖業者は、再び活動を始める。現在、30ほどの業者が再開に向けて取り組んでいる。

今回、訪問した茨城県鉾田市のコモリ食品も、養殖業を諦めなかった業者の1つ。同社の社長の小森喜幸さんは、茨城県のコイ養殖を盛り上げるために、加工品の開発やイベントでのPRに熱心に取り組んでいる。今回は、小森さんのこうした活動を紹介したい。

琵琶湖に次ぐ、日本第2位の大きさを誇る湖として知られる霞ヶ浦。この沿岸域ではコイ養殖が盛んで、かつては日本一の生産量を誇っていた。しかし、2003年10月にコイヘルペスウイルス病（KHVD）による大量死が発生。特定疾病に指定される魚病であったため持続的養殖生産確保法に基づき移動禁止となり、翌年には全量廃棄処分となる。以降、コイ養殖は生産を自粛する状態となっていた。しかし、09年4月に県の生産自粛要請が解除される。それを受け、養殖継続の意志を持っていた養殖業者は、再び活動を始める。現在、30ほどの業者が再開に向けて取り組んでいる。

同社は、コイ養殖業と水産物加工業を両立させている経営体だ。現在では、水産物加工業の割合が6割ほどと多くなっているが、もともとは養殖業からスタートしている。コイ養殖は、67年ごろに小森さんのお父さんが始めたものだ。しかし、81年にお父さんが亡くなり、小森さんがその後を継ぐ。そのころは、他県の消費地へ活魚出荷を主体に行っていた。

経営安定のため 加工業を開始



小森喜幸さん

コイ養殖の傍ら、水産物加工も実施している。KHVに負けない強いコイづくりに取り組むとともに、新しいコイ加工品を開発し、茨城県のコイのPRに力を注いでいる。

り組んでみようとコイのうま煮を生産したのだ。

しかし、最初は売り先がまったくない状態で困ったという。けれども、近くのゴルフ場に来た人のお土産などの需要を掘り起こし、何とか販路を広げていった。99年には、地元のスーパーマーケットが取り扱ってくれるようになる。また、地元の道の駅では、自ら店頭に立ち実演販売をするようになった。

やっと加工業が軌道に乗りはじめた、そんなときにKHVDが発生した。「本当につらい毎日でした」と、小森さんはその当手を振り返る。コイ養殖を廃業しようと思った時期もあったそうだ。

KHVDの後、天然のコイを使つてうま煮など加工品の生産を再開する。しかし、風評被害がひどく2、3年はほとんど売れなかった。「県の物産フェアなどへ出展しても、私のところだけ閑古鳥が鳴いている状況でした」と小森さん。我慢の日々が続いた。

しかし、3年ほど経ったところから風評被害が弱まってくる。徐々に加工品が動き始め、逆風が弱まってきたことを肌で感じたそうだ。スーパーマーケットとの取引も再開となった。

また、天然の大型コイを用いて作った特大のうま煮が評判となる。

道の駅などで、売れ行きを伸ばしていった。「霞ヶ浦周辺では、コイを食べる習慣があったんですね。活魚出荷のみのときには気付きませんでした。KHVDが起きたことで、改めて地元の消費のありがたさを感じました」。

KHVD克服のための 生産技術開発に尽力

そのように徐々に消費が回復する中、再び生産再開に向けての動きがスタートする。再開のための技術開発には、県が力を入れてくれたそうだ。

最初は、KHVに生き残ったコイの子どもから、耐性を持った種苗を作ろうとした。しかしその後、加温処理を施すことにより、種苗に耐性を持たせる技術ができる。06、08年に試験を行い、実用化のめどが立った。

そして、09年4月に生産自粛解除となる。小森さんは「県と業者がコイ養殖再開という目標に向かって、一体となって取り組んだ結果です」と話す。

この耐性コイは、現在は県水産試験場の施設で作っている。霞ヶ浦周辺では、5月初旬に採卵を行い種苗を確保している。この採卵・ふ化の作業は各業者で行うそうだ。7、8月に5、10gサイズになったところ

同社のコイ養殖施設では、5×5mの生簀を60面設置できるが現在は45面ほどを使用している。コイのほかに、フナなども養殖している。





①昨年より本格的に養殖を再開した。再開後第一弾のコイは、今年の秋に出荷する予定だという。②エサにはDPを使用。自動給餌なのでほとんど手間はかからない。③通路にはレールが付いており、エサを入れたトロッコを移動させるようになっている。そのため、作業が楽に行える。

で、県の施設へ持って行く。3週間ほど預け、水温コントロールした環境で耐性を獲得する。

小森さんは、県水産試験場の耐性コイ作出の技術開発に協力しており、これまで耐性コイの試験養殖を実施してきたそうだ。試験的に耐性コイを飼育した結果だが、その管理方法や歩留りなどは、KHVDが発生する以前のものでまったく変わらないという。

この耐性コイの生産だが、今年からは霞ヶ浦の生産者が出資した施設で生産していくことを計画しているそうだ。行方市に施設を建設し、夏の稼動に向けて準備を進めている。

「いつまでも県に頼ってはいけませんので、この施設を作ることになりました。補助はありましたが、各業者で少しずつ出資をして作ったものです。今後は、自立して運営していくことが目標です」と小森さんは力強く語ってくれた。

消費拡大を目指し 新しい加工品を作る

小森さんは、加工品の開発にも力を入れてきている。今後、コイの生産量が増えてきたときに、それを消費するための食べやすい加工品が必要になるといふので、取り組みだ。昨年には、新しい加工品づくりで地域産業資源活用事業計画の認定を受けた。

テーマは、コイの良さを活かしつつ、においや骨といった課題をクリアした商品をつくること。現在、いろいろ試行錯誤をくり返している。

開発した商品の1つが、コイの棒寿司。サバの焼き寿司を見て、これをコイでもできないかと思いついたそうだ。そのほか、コイの煮汁に含まれるコラーゲンを利用したゼリーや、コイを使ったハムの開発にも取り組んでいる。

こうした新商品の評価をみるため、今年2月に東京ビックサイトで開催された「スーパーマーケットトレードショー2010」に出展をした。これは、地域産業資源活用事業計画の認定に声がかかったもので、チャンスと思いい、出展を決めたそうだ。ブリスでは、既存のアイテムであるうま煮、コイこくと合わせて新商品を並べ、全国のバイヤーに味見してもらった。

その手応えは予想以上だったそうだ。ある百貨店からは棒寿司を置きたいという声をもらうなど、商談につながる話を得た。

こうした反響を受け、まずは地元消費をターゲットに5月からコイの棒寿司を販売していくことを決定している。そこで生産体制を築き、販路を拡大していく考えだ。

「コイに対して、生臭いとか悪いイメージを持っている人が多いです。



また、肉と比べると魚は調理に手間がかかるというイメージもあります。こうしたイメージを払拭できるような加工品を生み出したいですね」と小森さんは話す。

小森さんは、周りの業者を含めて地域の活性化につなげていきたいという気持ちも持っている。まずは自身が加工品販売で儲けるモデルとなることで、加工品へ目を向けてもら

①現在は、天然で獲れたコイと試験養殖したコイを加工原料としている。②今では加工業割合が増加している。しかし、養殖業者自身が加工していることがメリットであり、この体制を続けていく方針だ。③うま煮、コイこくと合わせて、棒寿司、ゼリーなどの新商品もPRした。④2月にはスーパーマーケットトレドショーへ出展し、茨城県のコイをアピールした。

いたいと考えているのだ。

小森さんの加工品開発の動きを見てか、コイのチップスを開発している業者が出てきているという。「いろいろな業者が良い形で競争していくことで、良い物は生まれます。加工品開発に取り組む業者がもっと増えてきたら面白いですね」。

複合的な事業の次の展開は

前述したスーパーマーケットトレドショーで小森さんは、アンケートを実施した。その質問の1つでコイの食材としての知名度を聞いたところ、その知名度は20%ほどしかなかったようだ。コイの知名度の低さに、小森さんは愕然とした。そして、改めてコイをPRする必要性を感じたという。

そうした矢先、霞ヶ浦北浦小割式養殖漁協の総会にて「全国養鯉振興協議会で5月1日をコイの日とし、全国で活動を行うことが決まった」との報告を受けた。のほりを作ったり、イベントを企画したりしてコイのアピールを行うという。「全国で、同じ日に活動を行えばインパクトはあります。こういった取り組みをしていかなければいけない。PR活動として期待しています」と小森さん。また、「霞ヶ浦のコイ養殖の復活」もアピールしていきたいポイントだ。

組合は、道の駅でイベントがある際にはコイこくの無償配付を行っている。このとき、「コイ養殖を再開したんですね」などの声をかけてもらうことも多く、活動の反響を実感するそうだ。「KHVにより、コイに悪いイメージを持ってしまった人も多いです。コイを食べても安全であることとをしっかりアピールしていくことが大切です」と地道な活動の必要性を説明する。

小森さんの当面の目標は、「残ったメンバー皆が養殖を続けていける体制を作ること」、「新しく開発したコイの棒寿司を軌道に乗せること」の2つだそうだ。コイの棒寿司を営業する際に「いつか、最後尾はココです」という札が立つようになり「と冗談で言っているそうだが、行列のできる人気商品にしていきたいという気持ちにウツはないそうだ」。

霞ヶ浦でのKHVDの発生から6年半。その傷跡は完全には癒えていないものの、現地では産業復活のために取り組んでいることが、今回訪れたコヨリ食品の活動から分かった。ここまでに至る関係者の苦労は、筆舌に尽くしがたいものだったと思われる。まだまだ課題は多く残っているとは思いますが、それに負けず「日本の産地復活」に向けて進んでいきたい。

(植田)