

チヨウザメ養殖本格化

7年後には「春野産キャビア」

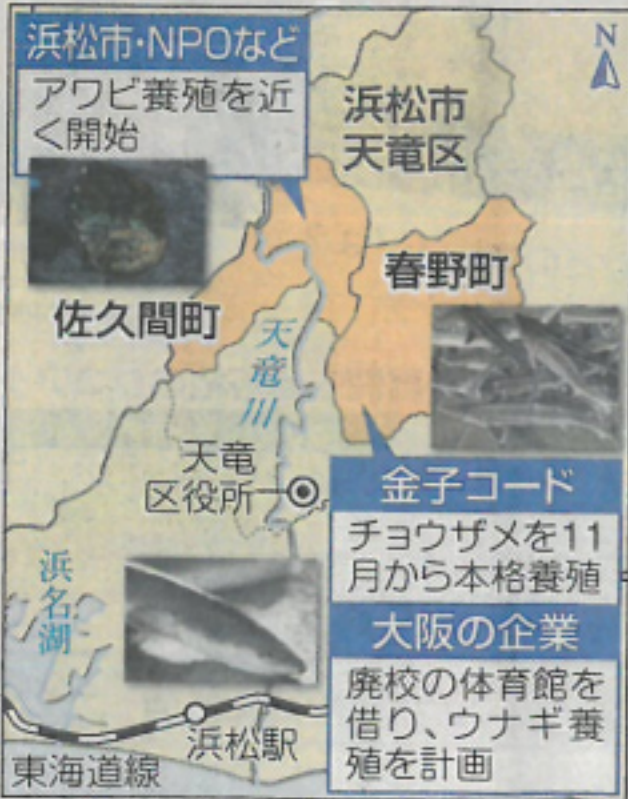
浜松市天竜区の山あいでも高級水産物の養殖が相次いでいる。山での養殖は意外な印象だが、良質の水、廃校などを利用できる利点がある。人口減に悩む山間地も、地域振興にと後押しする。

(勝間田秀樹)



気田川漁協の設備を借りて数々の稚魚から育て1年弱。いまでは40〜50センチに育っている。浜松市天竜区春野町で

良質な水、廃校跡…山間で高級水産物



浜松市北区に主力工場がある電話コード製造で国内トップの「金子コード」(東京都)

は十一月、天竜区春野町で、キャビアで知られるチヨウザメの養殖に本格的に乗り出す。

地下水でニジマスなどを養殖する気田川漁協の設備を借り、昨年十二月から千匹を育ててきた。十一月には敷地一万平方メートル超の自社養殖場が町内にできる。年二千匹ずつ増やし、一万五千〜二万匹に増やす。

直営ワイレストラン「H

チヨウザメ 背中にチヨウ形のウロコがあり名付けられた。川や湖に生息する古代魚。宮崎県が1983年、旧ソ連との漁業技術協力で養殖で先行し、輸出できる規模になった。絶滅の恐れがありワシントン条約で国際取引が規制されており、国は9月、養殖、加工施設の登録と、必要事項を記載したラベルをキャビアの瓶に貼るなどの仕組みを整え、輸出を解禁した。

ALPINO)も東京都港区に十月に開店し、春野町産のチヨウザメの魚肉の提供を始めた。将来はキャビアも出す。

担当の中村秀憲・食品部長(音)は「七年もすればキャビアが採れる。東京の店を通じて春野のチヨウザメをPRしたい」と意気込む。

佐久間ではアワビ

廃校は屋根付きの養殖場を求める業者にはうってつけ。県内では、懐石旅館の長泉山荘(長泉町)が昨年、百五十匹の養殖を始めた。全国では十を超す道県で養殖。良質な水があるため山間地が選ばれる。

浜松市は、静岡大などと連携し、十月下旬から天竜区佐久間町の旧給食センターでアワビの養殖に乗り出す。

アワビ養殖に協力する鈴木鉄也・元北海道大水産学部教授は「普通の農家でも作れる野菜を、設備投資のかかる工場で作ればコスト高になる。それと同じで陸上養殖も、高付加価値のものを手がける必要がある」と指摘。「成功のかきは地産地消だ」と話す。