

日本においても、天然水産資源の漁獲量は減少傾向にあり、私たちの食卓に欠かせない魚介類の安定した確保が危ぶまれています。このような情勢の中、安全・安心で安定した漁獲量を得るための取り組みとして、「つくり・育てる漁業」である養殖が世界的に主流となっており、日本でも、全国各地でさまざまな種類の魚の養殖が行われています。

なぜ今「養殖」なのか

現在、世界全体で人口が増加傾向にあり、水産物の需要が増える中で、天然水産資源は、取りすぎや海の環境の変化などによる枯渇の危険性が懸念されています。

「京都レストランスペシャル」で、夏冬ともに大々的に取り上げられ好評を博すなどの広がりを見せています。



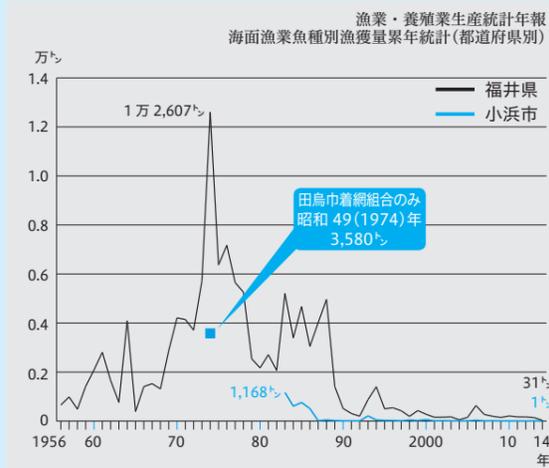
「京都レストランスペシャル」の小浜よっばらいサバ特集

「小浜よっばらいサバ」とは

臭みがなく、深い甘みとうまみを持つのが特徴で、くせの少なさから刺身など生で食べるのに特に適しています。

令和元年度には、首都圏や近畿圏の料理店などを中心に約1万尾を出荷。京都市では、飲食店約200店が特別メニューを提供する

福井県と小浜市のサバの漁獲量



古くから、若狭湾でとれた塩や海産物などを京の都へと運び、食と文化の発信地「御食国」として栄えた小浜市。中でも「サバ」は、へしこやなれずし、醤油干しといった独自の保存加工技術や食文化が発展したほか、都へと塩や海産物を運んだ道のりが「鯖街道」と呼ばれるなど、小浜を象徴する魚のひとつです。本市はかつてサバの一大産地でしたが、漁獲量のピークとなった昭和49(1974)年に境に水揚げ量が激減。往時は田島漁港だけで3500トンを超えた漁獲量は、平成27(2015)年には1トンを下回りました(左図)。

特集



本市においても、サバのほか、トラフグ、サーモン、マハタ、ヒラメ、ブリ、カキなどが養殖され、市内外で消費されています。また、地域の特色を生かしてブランド化した養殖魚は、その土地ならではの食材として地域の内外で地域の活性化につながっています。

小浜の漁業を盛り上げたい

本市の漁業就業者数は、平成10年から30年までの20年間で、247人から154人と約4割減少しています。また、高齢化によって60歳以上が過半数を占めており、将来の担い手不足が懸念されています。

市では、担い手不足の解消に向けて、サバ養殖にIoT技術などの最新技術を導入し、飼育方法のマニュアル化に取り組んでいます。従来は漁師の経験や勘が頼りであった養殖のノウハウを、科学的に収集・分析したデータと結び付け「見える化」することで、養殖の経験がなくても新規参入しやすくなり、担い手確保につながります。



いけすの下の海中には、サバのデータを収集するさまざまな機器がある

また、マニュアル化されたノウハウは、他魚種の養殖にも応用でき、市の養殖業全体を盛り上げることも期待されています。

「養殖サバ」4年間の歩みと新たな挑戦

市では、「御食国若狭と鯖街道」の日本遺産認定を契機に、平成28年、小浜のサバを復活させようと、市内の産学官が一体となったサバ養殖の取り組み『鯖、復活』プロジェクトを始めました。プロジェクトでは、若狭湾に浮かぶいけすで、最新の科学技術を駆使した効率的な養殖を模索しながら、鯖街道の終点・京都にある酒蔵の酒かすを混ぜた餌で育てた「小浜よっばらいサバ」の養殖拡大に取り組んでいます。今月は、そんな「小浜よっばらいサバ」の養殖の取り組みについて紹介します。



日本遺産認定を祝うセレモニー(平成27年4月24日・いづみ町商店街)

新たな挑戦で更なる展開を

サバ養殖の取り組みは、小浜の食文化を支えてきたサバを復活させるとともに、「刺身で食べられるサバ」などの新しい食文化を発信することで、持続可能な産業の振興や、誘客促進によるにぎわいを生み出したいという思いから始まりました。

現在、よっばらいサバは首都圏や京都・大阪などの都市部を中心とした飲食店や小売店から、品質・味ともに高い評価を受けています。今後も引き続き販路を拡大し、全国の人々が「小浜よっばらいサバ」を通じて小浜に興味を持ち、小浜に足を運びたいくなるようPRを続けていきます。

かつての鯖街道がそうであったように、「鯖」を縁に人々が盛んに交流し、小浜のまちににぎわいが生まれることを期待しています。同時に、市内外への流通を増やしていくためには、生産量の拡大が課題となっていることから、安定した生産量を確保するため、県や県立大学と連携して、人工的に種苗(稚魚)を生産する研究にも取り組んでいます。

今後も継続して研究を進め、効率的で低コストな養殖技術を実現することで、小浜よっばらいサバをこれまで以上に身近に感じてもらえるよう、生産者とともに創意工夫を重ねていきます。

現場の“最前線”に立つ皆さんにお話を聞きました

研究



福井県立大学海洋資源学部
ほそい まさとみ
細井 公富 准教授
(44歳・滋賀県)

1つでも多くの成果を現場に届けたい

餌に混ぜる酒かすの割合や、酒かすがサバにもたらす影響、水揚げしたサバの鮮度を保つための処理の仕方などの研究に携わっています。

餌として酒かすを与えること自体が初めての試みで、本当に食べるのか、どの程度の量を与えれば良いかなど、繰り返し試験を行うところから始まりました。

人間による食味や香りの官能検査では、早くから「酒かすによる風味の違いが感じられる」という結果が出ていたものの、科学的な分析で酒かす由来の成分がはっきりと検出されたのは、つい昨年のこと。取り組みの成果がようやく出てきたところです。

「小浜よっばらいサバ」には、熱い思いを持ったたくさんの人々が関わっています。研究者としては、今後も現場の助けになれるよう、1つでも多くの成果を上げ、現場に反映していきたいと思っています。

生産



田烏水産株式会社
よこやま たくや
横山 拓也 社長
(52歳・田烏)

豊かな海の保全と産業の発展の両立を目指す

主に、最新技術を駆使した給餌の効率化に取り組んできました。

給餌の効率化とは、例えば、サバが餌をよく食べる時間帯などのデータを人工知能で解析し、むだな餌やりをなくすことです。むだをなくすことで、経済的な利益を生むだけでなく、食べ残した餌による海洋汚染を防ぐなど、自然環境の保全にもつながります。

また、現場では、刺激に弱いサバをストレスから守るため、ていねいな扱いを常に心がけています。生け締めなどの処理をポンジの上で行う手法は、他の生産者に「そこまでやるんですか」と驚かれるほどです。

今後は、より多くの市民の皆さんに気軽にお求めいただけるよう、年間3万尾を目標に出荷数を増やしていきたいです。同時に、きれいな田烏の海を守り、共生していくため、さまざまな方法を模索していきたいですね。

消費



若狭おばま御食国大使
フランス料理店
ラ・ビオグラフィ
「La Biographie...」
オーナーシェフ
たきもと まさひろ
滝本 将博

京都市内で毎年開催されている食のイベント「京都レストランスペシャル」で、「小浜よっばらいサバ」の特別メニューを提供した料理人であるお二人に、よっばらいサバの魅力やお客さんの反応を聞きました。

上質な高級魚のようなクリアなサバがこの「小浜よっばらいサバ」です。

京都レストランスペシャルでは、従来とはまったく違う角度から料理方法を考え、骨のうまみ、頭のエキス、すべてを無駄なく使った「サバのビスク」を提供し、お客様からも「サバの力強さを感じる」と好評をいただきました。



京料理店
うおさぶろう
「魚三樓」
九代目店主
あらい しげお
荒木 稔雄

最高の環境で育った「小浜よっばらいサバ」は、あっさりして、くせがなく食べやすいと思います。鮮度の個体差が無いので、どれも新鮮で使いやすくておいしいです。

「小浜よっばらいサバ」が食卓に届くまで

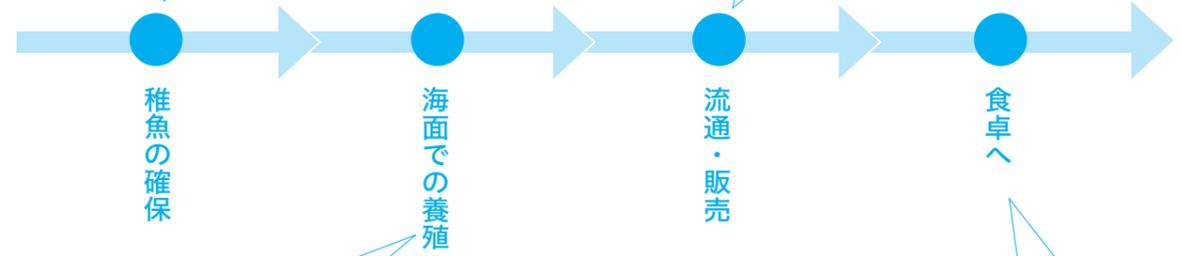
稚魚の確保

栽培漁業センターでは、採卵→ふ化→養殖→採卵というサイクルで稚魚を確保する研究に取り組んでいます



流通・消費

都市部の飲食店や市内の飲食店・小売店のほか、各種イベントなどでも販売されています



海面での養殖

いけすでは毎日、サバに「元気に育てよ」と声をかけながら、酒かす入りの餌を与えます



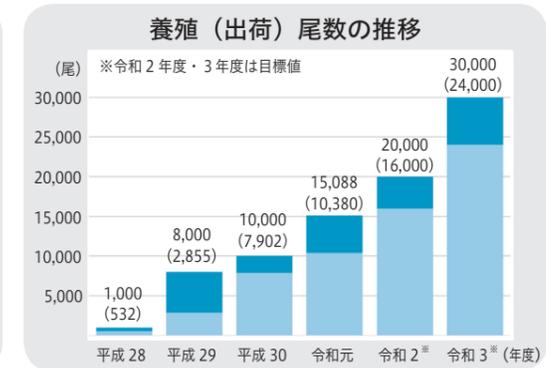
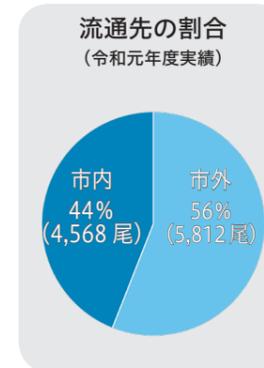
食卓へ

深い甘みと、柑橘類を思わせるほのかな香りを手軽に楽しむには、刺身が一番。ぜひ一度ご賞味ください

市内外の取扱店について

「小浜よっばらいサバ」の取扱店となる流通先は、市外が56%、市内が44%となっており、市外では主にスーパーや飲食店で、市内ではそれに加えて民宿やホテルなどの観光施設でも提供されています。

現在は、養殖開始当初に比べて養殖尾数・出荷尾数ともに安定してきており、特に出荷尾数が1万尾を超えたこの春ごろからは、供給の安定によって市内での取扱店も増えてきています。



市内で「小浜よっばらいサバ」を食べるには

市内の「小浜よっばらいサバ」を取り扱うお店は11店舗（7月10日現在）。他にも、今後の取り扱いについて検討されているお店や、お試して提供しているお店もあり、まだまだ増えることが予想されています。お店の一覧は、右の生産者ホームページで公開し、随時更新しています。ぜひ一度、「小浜よっばらいサバ」をご賞味ください！

取扱店一覧（随時更新）



<http://www.tagarasu.com/tagarasu4.html>