

町ぐるみで挑む
「純愛南産」の養殖プロジェクト

愛南サツキマス



沖に出したサツキマスのいけすに網を張る愛南漁協青年漁業者連絡協議会の中田会長

平成28年春、愛南町の新しい養殖魚として試験養殖されているサツキマスが初出荷されました。

サツキマスは天然下での個体数が極めて少なく、幻の魚ともいわれています。

いま愛南町では愛南漁協、同青年漁業者連絡協議会、愛媛大学南予水産研究センター、町、そしてNPO法人「ハートinハートなんぐん市場」が協力、町を挙げてサツキマスの試験養殖に取り組んでいます。

目指すのは、ふ化から出荷まですべて町内で完結する「純愛南産」の養殖です。2回目の出荷を直前に控え、関係者の挑戦が山場を迎えています。



サツキマス海へ

愛南町中浦地区、入り組んだ湾の沖合1000mに浮かぶいけすで約2,000匹のサツキマスが養殖されています。

年が明けた1月中旬。愛南漁協青年漁業者連絡協議会の中田知公とものり会長は、山から海へと運んだサツキマスを海水に馴らす「馴致じゆんち」と呼ばれる作業を終え、養殖いかだを沖合へと移動させました。

馴致は、サツキマスの養殖において最も気をつかう作業です。馴致を行っている間、愛南漁協と愛媛大学南予水産研究センター、町の職員が24時間体制で溶存酸素と塩分濃度を管理しながら見守りました。



いけす中の溶存酸素と塩分濃度を確認しながらサツキマスを海水に馴らしていきます



特集

「純愛南産」の養殖プロジェクト
愛南サツキマス

翌日、海水に馴れることができなかつた死魚を取り除くと、その数は予想よりはるかに少なく、安堵した関係者から思わず笑みがこぼれました。

「よっしゃ、見えた！」と愛南漁協の岡田孝洋^{たかひろ}販売促進部長。先行して行った馴致試験の結果が思わしくなく、これまで出荷数の見込みを立てれずに出荷した。最大の難所を越え、出荷に向けて営業活動を本格化させます。中田会長も「目標は昨年以上の1.5キロのサイズ」と力を込めました。

「よっしゃ、見えた！」

幻の魚

サツキマスは、日本固有種で伊豆半島から西の本州太平洋側から四国、九州の瀬戸内海側の河川やその沿岸海域に生息しています。サケの仲間アマゴと同種ですが、海に下るものはサツキマス、一生を淡水で過ごすものはアマゴと呼ばれています。天然下での個体数が極めて少なく、幻の魚ともいわれています。

「ご当地サーモンがブームといわれているが、ほとんどはニジマスか銀サケ。サツキマスの養殖は全国でも珍しい」と岡田部長。全国に先駆けた取り組みに期待を込めます。



海で成育4~6倍に

サツキマスは、12月から1月にかけてふ化し、その年の秋にはパーマークと呼ばれる体の模様（小判状斑紋）が薄れて体色が銀色になります。それが海へと向かうサインです。ここで降海するのはほとんどが雌。雌に比べて体の大きな雄は、その多

くが川に残りアマゴとして成育します。川でえさが取れる大きな魚だけが残り、えさが食べられない小さな魚は、えさを求めて海をめざすのです。

しかし、海に出たアマゴは短期間で大きく成育します。昨年の試験養殖では、4ヶ月で4倍、6倍の大きさになりました。

新しい町の魚を求めて

試験養殖がはじまったのは2年前。新たな町の魚を育てようと愛南漁協がサツキマスの養殖を発案し、愛南漁協青年漁業者連絡協議会と愛媛大学南予水産研究センター、町が協力して試験養殖が始まりました。水槽実験を経て平成27年2月に130



いけすの中を泳ぐサツキマス 写真提供：愛媛大学南予水産研究センター



海で4ヶ月養殖されたサツキマス（1,200g）と淡水で養殖された出荷サイズのアマゴ（100g）

g前後のアマゴ100匹を海面のいけすに放流すると2か月後には500〜700gに育ちました。
サツキマスの養殖には、ハマチなどの出荷を終えて空いたいけすを使えるという利点があります。またタイやブリなどに比べて少ないえさと短い時間で育つのも魅力です。



サツキマス養殖の最大の難所、馴致作業を無事に終えて思わず笑みがこぼれました



私たちが養殖しているマス!

愛南サツキマス養殖プロジェクトチーム 主なメンバー

前列左から愛媛大学南予水産研究センター三浦猛教授、同センター森優輝さん、NPO 法人ハート in ハートなんぐん市場 田上純一さん、愛南漁協青年漁業者連絡協議会中田知公会長、後列左から愛南町水産課吉原勇作主事、愛南漁協鎌田達也さん、同岡田孝洋販売促進部長、愛南町水産課浦崎慎太郎係長

「純愛南産」をめざして

平成26年11月から山出地区でアマゴ養殖に取り組みNPO法人「ハート in ハートなんぐん市場」。地区で40年以上アマゴ養殖をしていた男性から事業を引き継ぎました。現在、いけす14基で約5万匹を完全養殖しています。

事業を引き継いで間もなく、愛南漁協と町からサツキマス養殖プロジェクトへの協力要請を受けました。なんぐん市場の長野敏宏理事は「アマゴの事業は、地域の産業と雇用を守りたいという気持ちで引き継いだ。海の事業とつながることは想像して



上 / アマゴ養殖場。途切れることがない湧き水がアマゴの美味しさを引き出しています

下 / なんぐん市場の田上さん。ふ化しなかつたアマゴの卵はピンセットで丁寧に取り除きます



サツキマスの出荷は3月下旬からはじまります。サツキマスが味わえるお店は愛南漁協にお問い合わせください。電話 0895-72-1135

地域経済の循環モデルに

「サツキマスは、きめ細かい良質でほどよい脂がのって軟らかく甘みのある味わい。非常においしい」と愛南漁協の岡田部長。高温耐性のある種苗研究や

いなかだったが、違う仕事をしている人が集まって話すなかでアイデアが広がっていく」と異なる分野の連携を歓迎します。
平成27年、なんぐん市場が山出地区で養殖するアマゴを活用した、ふ化から出荷まですべてが町内で完結する「純愛南産」の養殖の仕組みが出来上がりました。
養殖の過程をすべて愛南町内で担うことができる唯一の食材サツキマス。岡田部長は「ぜひ町の人に味わってもらい、地域経済を循環させるモデルを作りたい」と意気込みます。町の新しい特産品に育つことができ、2回目の出荷を控え関係者の期待が高まっています。