

サクラマス市場化事業の開始について 堀岡養殖漁協（海水）と大門漁協（淡水）の共同事業

1 サクラマスを取り巻く現状

現在、天然遡上のサクラマスは、漁獲量が非常に少ないことから「ますの寿し」に使われるものはほとんどが他魚種でかつ輸入に頼っているところです。

サクラマスの完全養殖は、幼魚の運送費が高むことや、採卵した産地との環境の違いから孵化率が低下したり、淡水と海水での両生育が条件であることで完全養殖する事業者は非常に少ないのが現状です。

2 サクラマス市場化に向けた動き

富山の伝統や食文化の継承、県外からの来訪者へのおもてなしの逸品の生産をめざし、平成25年から堀岡養殖漁業組合、県水産研究所、大門漁業協同組合の共同研究により完全循環型のサクラマスの生産試験を行っており、このたびようやく市場化の目途が立ちました。サクラマスは通常3年で成魚となりますが、研究の結果、射水型の養殖方法によって2年で成魚化することに成功し、生産力を大きく向上させることができるようになりました。

サクラマスを地域再生のきっかけとし、採卵から成魚化し安定的な流通を図ることで、地域の新産業と、新市場形成をめざし、国内初の完全循環するワンストップ型の産業として確立するため、成育技術の向上や商品開発、市場開拓等を含めて第1弾として、大門サイクリングセンターを採卵・幼魚育成施設として活用することで不足する採卵設備の充実を図るものです。

3 今後の展開

ますの寿しを名産品とする当県にとってはサクラマスへの関心は非常に高く、本事業が遂行されれば(仮称)サクラマスセンターとして育成施設を地域に開放し、その成育等が観察できる教育施設として、また、ますの寿しの製造体験等もできる設備を備え広く地域コミュニティに資するものとしたいと考えています。

また、サクラマス加工の際に通常は廃棄する骨や内臓についても、発酵食品である「魚醤」として製品化するための検討調査・製造検証も合わせて行い、サクラマスの全て使った産業化を目指します。

寿司米も、専用米を市内農業者が生産し、全サイクルを市内で完結します。

そのため、(仮称)いみずサクラマス市場化ネットワーク推進協議会を発足し、養殖技術の他、広報・販売戦略等を講じます。

射水市純県産サクラマス完全養殖計画

