

静岡市の景勝地の名前を冠した「三保サーモン」の出荷が11月から始まる。三保半島の地下を流れる海水で育てたサーモンは寄生虫などの心配がなく、冷凍しなくても食べられる安全性や高い鮮度が持ち味だ。活魚での市場供給も視野に入れている。生産から販売まで産学官が連携し、静岡市の新たな名物に育てたい考えだ。

陸上で養殖 鮮度高く

「三保サーモン」 静岡市の名物に

日建リース工業が連携する主な事業者	
社名	主な活用方法
コロワイドグループ	回転すし「かっぱ寿司」ファストフード「フレッシュネスバーガー」でメニュー提供を検討
水産卸・加工のふかくら	贈答向けに高価格帯のかす漬けなど加工品の販売
竹屋旅館	ホテルクレスト清水（静岡市）で健康食メニューやおせち料理に採用



三保半島の地下水で育てた「三保サーモン」

総合リース業の日建リース工業（東京・千代田）が養殖を手掛ける。養殖場は2019年9月に着工。20年10月に完成し同年11月から養殖を始めた。総工費は約3億6000万円、静岡市から4000万円の補助金を受けた。広さは約4500平方メートル。1年目は10トン程度を出荷する予定。26年までにノウハウを蓄積し年間40〜50トンを出荷する体制を整える。カギとなるのは三保半

課題は出荷価格 産学官連携で打破

島に流れる地下水だ。養殖に適した一定温度の海水が通年流れるだけでなく、きめ細かい砂の層を海水が通過すること、無酸素で細菌や寄生虫が生息できない状態になるという。

サーモンは通常冷凍し寄生虫を殺す必要があるが、地下水を利用すれば冷凍する必要がない。三保半島ではその特性を生かそうと、東海大学などがアワビやカワハギなどの養殖の研究を進めてきた。

日建リース工業は建設用足場などのレンタルを手掛けるが、多角化の一環として水産物の流通への参入を進める。17年に水槽内の海水に二酸化炭素（CO₂）を一定濃度溶け込ませることで魚を育てる水産物の補助事業に採択された。



ふかくらは様々な位置をかす漬けなど加工品として利用する

市内の事業者では、まず1907年（明治40年）に創業した水産卸・加工のふかくらが11月中にも三保サーモンを使った贈答用のかす漬けなどを発売する。「もちもちとした弾力のある食感と、臭みのない味わいを生かした」（深沢寿昭社長）という。

価格に見合うブランド価値を高めるため、同社は加工・流通事業者らと協議会を発足。生産から加工、販売まで連携し各社の強みを生かしアピールする。協議会の取り組

みはこのほど、水産物のバリエーションの改善を進める水産庁の補助事業に採択された。

価格に見合うブランド価値を高めるため、同社は加工・流通事業者らと協議会を発足。生産から加工、販売まで連携し各社の強みを生かしアピールする。協議会の取り組

気が高い健康食のコース料理に三保サーモンを採用する。竹内佑騎社長は「安心安全なサーモンは、食の安全性を意識する人の需要を捉えるだろう」と期待する。

大手飲食店チェーンと大手飲食店チェーンと

も手を結ぶ。静岡市内の子会社の主力加工拠点を有するコロワイドグループ

日建リース工業も自社の「魚活ボックス」を通じて首都圏の一部の料亭などに鮮度の高い状態で

販売促進の支援強化などを検討する考えだ。しらすやサクラエビに次ぐ新たな名物として定着できるかが注目される。

プは、傘下のファストフード店「フレッシュネスバーガー」や、回転すし「かっぱ寿司」を通じて「熟成生サーモン」な限定メニューの販売を検討する。

日建リース工業も自社の「魚活ボックス」を通じて首都圏の一部の料亭などに鮮度の高い状態で

販売促進の支援強化などを検討する考えだ。しらすやサクラエビに次ぐ新たな名物として定着できるかが注目される。