

日建リースが陸上養殖サバ

年産2トン、地域産品へ

静岡

【静岡】日建リース工業(東京都千代田区、関山正勝社長)はこのほど、陸上養殖マサバ「三保松(みほのまつ)さば」の出荷を始めた。当初目標として年産2トン(8000〜1万尾)を掲げ、地域産品として定着を目指す。「魚活ボックス」を利用した人工種苗の輸送実験を行うなど、同社事業とのシナジー効果も確認した。6月30日に静岡市内でお披露目を開いた。

駿河湾から地下水をくみ上げ、同社のナノバブ



お披露目された三保松さば

ル化技術で海水に酸素を注入する。アニサキスなど寄生虫のリスクを最大限低減できるため、生食可能という。肝や白子、卵巣も食べることができ、新たな食べ方や付加価値を提案する。通年で生産しつづける。

「三保松さば」は市の水産物ブランド「しずまえ」認証を取得した。地場産品として定着を目指す。県内を中心に飲食店を展開するなすび(静岡市)と連携し、期間限定メニューを提供する。お披露目会では刺身や寿司のほか「肝タレ造り」や「ほぼ生で食べる瞬間揚げ」など多彩な料理を関係者に振る舞った。試食した難波喬司市長は「感動の味ですね」と評価した。

「魚活ボックス」で人工種苗を輸送
昨年4月に8ヶ月前後の

人工種苗を池入れし、約1年で平均250〜300尾に成長した。同社担当者は「200尾でも脂のりは十分」と自信をみせる。事業開発部の大森道生部長は「地産地消で新鮮な魚を提供できる。

魚のおいしい静岡といってもらえる魚を開発、提供していきたい」と力を込めた。人工種苗は養殖サバ技術の研究・開発に取り組むフィッシュ・バイオテック(大阪府豊中市、右

田孝宣社長)から購入した。魚活ボックスを利用し、和歌山県串本町にある同社の人工種苗生産施設から、静岡市内の三保地下水養殖センターに運んだ。

日建リース工業によると、2000尾を輸送してへい死は8尾。魚活ボックスから施設に移す際のへい死が大半で、輸送ではほぼ死ぬことはなかったという。事業開発部の渡辺将介部次長は「研究や試験目的といった小ロットでの輸送なら、魚活ボックスの利用で経費を削減できるのでは」と期待を寄せた。同社は東海大らと連携し、三保地下水養殖センターで地下水による陸上養殖の研究・開

発に取り組んでいる。2021年には養殖トラウトサーモンの「三保サーモン」を事業化している。