

(第3種郵便物認可)

三保松さば 新たな名物に

地下海水で養殖、寄生虫なし

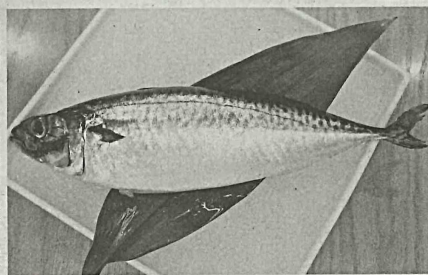
静岡市清水区の地下海水で養殖された「三保松さば」が昨春からの試験生産を経て初出荷された。地下30メートルからくみ上げた海水で養殖されるため、生で刺し身や白子などを楽しむことができるのが特徴。関係者は「市の新たな名物になれば」と期待を寄せている。

静岡、初出荷

6月末に出荷が始まった（京都）が東海海洋学部と三保松さばは、建設用仮設 連携して生産。名前は、養殖場のリースなどを手がけ 殖場に近い世界文化遺産・「日建リース工業」（東 富士山の構成資産「三保松



水槽のサバに餌をやる高橋さん（4日、静岡市清水区）



一般的なサバに比べて小ぶりだが、脂がのった「三保松さば」

原「にちなんだ。

同社の陸上養殖場では三保半島の地下からくみ上げた海水を常時水槽に掛け流している。地下海水の水温は年間を通して一定で、環境の変化に敏感なサバの養殖に適しているという。地下海水には酸素がほぼ含まれず、寄生虫やプランクトンが生息できない。魚の生育のために後から酸素を追加しており、寄生虫のリスクを気にすることなく、白子や肝まで生で楽しむことができる。

同社による養殖は「三保サーモン」に続く第2弾。昨年4月頃、陸上で孵化させた養殖用の稚魚2000匹を水槽に入れ、約1年かけて約300尾の成魚に育てた。通常のサバに比べて小ぶりだが、脂身が多くとろけるような味わいの特徴で、同社事業開発部の高橋亮平係長(40)は「量は少なくておいしい『サバのシヤトーブリアン』といったイメージで、これまでのサバとは全く別物として売りたい」と意気込む。

市も取り組みを支援しており、市の海沿い地域を代

表する魚介類ブランド「しずまえ鮮魚」として認証した。6月30日に市内で開かれた試食会で刺し身を食べた難波喬司市長は「今までに経験がない味で、おいしい。『三保松さばのために静岡に来る』というものが、なる」と信じている」と語った。県内で飲食店を営む「なすび」（清水区）の「なすび総本店」など市内3店舗で提供される。数量限定で2日前までに予約が必要。問い合わせは各店舗へ。

