

サーモン 未来人

西米良サーモン／奥日向サーモン

九州山地のど真ん中で、サーモン養殖の未来をつくる若者に出会った。

日本各地でサーモンの養殖が盛んになり、ちよつとした「ご当地サーモン」のブームがやってきそうな気配だ。しかし、ブームは必ず去ってしまう。地球温暖化や水産資源の減少という人間ではどうしようもない環境の変化も意識しながら、若者は自分の信じる未来の養殖をつくり上げていた。

若い世代がつくる 未来を見据えた養殖とは

九州山地のど真ん中、宮崎県の山奥「西米良村」でサーモンを育てる若者がいる。濱砂慎吾さんだ。水産高校卒業後、「無給で働かせてください。」と養殖場へ飛び込みサーモンの養殖を学ぶ。その後、海外の養魚場をまわり世界の技術と設備を視察し実家の養魚場を継いだ。私には彼が時代に翻弄されない新たな世代の養殖を冷静に組み立てようとしているように見える。彼の考える自分の養殖とはどんなものだろう。話を伺いに西米良村へ濱砂慎吾さんを訪ねた。



人の手をかけるほどおいしくなるプレミアムな「西米良サーモン」。

サーモンは回転寿司で 人気ナンバーワンの寿司ネタだ

最近外食店のメニューにサーモンが登場することが多い。サーモンのカルパッチョやミキユイ、回転寿司ではなんとマグロを抑えて一番の人気ネタだそう。しかし、こうした生食用のサーモンの90%がノルウェーやチリなど海外からの輸入品だ。数量的に国産品は圧倒されている。価格もリーズナブルな海外品に対して、いったいどうやって市場を狙おうというのか。

なんと携帯電話の電波が届かない

午前10時に濱砂さんは宮崎空港まで車で迎えに来てくれた。サーモンの話をしながらしばらく走って



西米良村は九州山地の真ん中にある美しい村



株式会社井戸内養魚場
専務取締役 濱砂 慎吾 さん

いると突然コンビニの前に車を止め、「何か飲み物を買いますよ。ここから先にコンビニはないし、電話の電波も届きませんから。」と言った。「今は山登りの下山も携帯電話で連絡するのに、電波が届かない地域があるのか。」と思いつながら、素直に勧めに従ってお茶を買って再び西米良村を目指す。

切り立った山の間を車はどんどん進んで行く。しばらく行くと左手に川が現れ、その色は深い緑だ。かなり秘境感が出てきた。「ここは九州山地のど真ん中です。」と言われ、なるほど納得する。走りづらそうな山道を濱砂さんの慣れた運転でスムーズに西米良村に到着。宮崎空港から2時間弱かかった。到着を東京に連絡しようとしたが電話が繋がらない。私が驚いていると「だから言ったでしょう。」といたずらそうな目で笑われた。後で少し移動した場所で電話をしてみると通じたので、限定的に不通のエリアがあるということなのだろう。それにしても山奥だ。どうしてこんな山奥でサーモンを養殖し

ているのだろう。

**西米良サーモンのおいしさは
しなやかに締まった身質と
ゆっくりと蓄えた上質な脂にある**

昼ご飯には「西米良サーモンのお茶漬け丼」をこ馳走になった。「おいしい！臭みがなく、身が締まって甘みがある、これが西米良サーモンか。」私の知っているサーモンとは違う。

「西米良サーモン」はドナルドソントラウト（ニジマス）とエゾイワナをかけ合わせることで誕生



「西米良サーモン」

したプレミアムなサーモンだ。濱砂さんのお父様によってつくられた。大学教授や日本全国の水産試験場を訪ね独学でバイオテクノロジーを学び、なんと20年の歳月をかけてようやく生み出されたのだ。「西米良サーモン」は四季のはっきりとした西米良村の恵ま



「西米良サーモン」は
身が締まっていて甘みがある



「西米良サーモン」の生みの親 濱砂清男社長

こんな山奥でも宅配便は来るらしい。注文すると当日生け簀から揚げ、血抜き活けして発送され、首都圏には24時間以内に届けられる。この鮮度は輸入サーモンでは手に入れることはできない。

れた自然環境の中で、しっかりと丁寧に人の手をかけて育てられる。ここまで山奥だと上流には人は住んでいないから生活排水もない。川の水はそのまま飲めるそうだ。上流から勢いよく流れてくる水は、川の岩や石に当たり白いしぶきを上げ水面が波立つことにより、養殖にはふさわしい酸素をたくさん含む水になる。こんな山奥で養殖する理由の一つだ。そして養殖期間は3〜4年と極めて長い。鶏と魚は違うのであてはまらないかもしれないが、鶏の場合、食用用のブロイラーは孵化してから50日で出荷されるが地鶏は150日飼育される。地鶏の長期飼育が噛みごたえのある肉質のよさと旨みのある味をつくり出すことは皆さんご存じだろう。ゆっくりと育てられる「西米良サーモン」の魚体はとてもしなやかに締まり、旨みと甘みを持ち、口の中でスツツと切れるように消えていく上質の脂が蓄えられている。「西米良サーモン」はすでに希少なサーモンとして人気が高い。

こだわりの「西米良サーモン」、充実の「奥日向サーモン」。

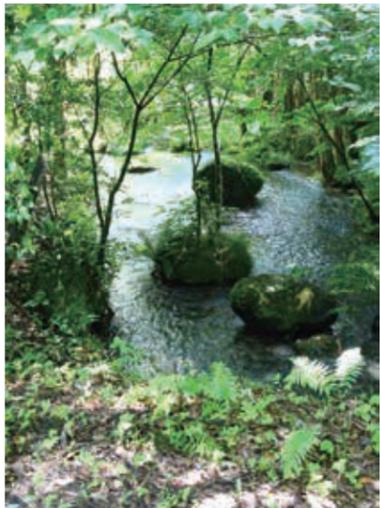
**高品質で使いやすい価格の
ブランドサーモンをつくりたい**

翌日、鹿児島県との県境にある静かな山間の町、宮崎県高原町へ向かった。高原町は町の半分が山林原野で水と緑がとて美しい自然豊かな町だ。霧島山系からの豊富な水が町内を流れ、かつてここではニジマスの養殖が盛んに行われていた。しかし、今では養殖場はかなり減り、代わりにチョウザメの養殖をしている。国産キャビアをつくるためだ。

井戸内養魚場は、ここ高原町でもサーモンの養殖をしている。「奥日向サーモン」がそれだ。育てる品種は「西米良サーモン」のように品種を掛け合わせたものではなく、井戸内養魚場創業時から選抜抜いて育ててきたナルドソントラウト。稚魚を西米



湧き水の生け簀で育てる「奥日向サーモン」



高原町は水と緑がとて美しい自然豊かな町

良村から運び、ここで育てている。「西米良サーモン」は4年という長い養殖期間にたつぷりと餌を与えて育てるため、どうしても価格が高くなってしまふ。そのこだわりのつくり方を理解し、そのおいしさを認めてくれるお客様には価格も評価していただけるが、単純に価格だけを海外サーモンと比較されてしまい悔しい思いをすることもある。高品質で使いやすい価格のブランドサーモンをつくりたい。そこでつくり出されたのが「奥日向サーモン」だ。

**養殖期間の短縮と
豊富な湧き水を使うことで
目標を実現させる**

「奥日向サーモン」は「西米良サーモン」より1年養殖期間が短い。もともとナルドソントラウトは3年間の養殖期間で80センチの大きさまで育つ養殖しやすい種であり、また、井戸内養魚場がつくり上



「奥日向サーモン」

さらに「奥日向サーモン」の大きな特徴は霧島山麓の豊富な湧き水を使って育てられることだ。基本中の基本だが魚の養殖は淡水でも海水でも綺麗でなくてはならない。魚の養殖は病気

〈井戸内養魚場サーモン製品〉

こだわりの「西米良サーモン」、充実の「奥日向サーモン」。

奥日向サーモン



スモーク奥日向サーモンスライス



奥日向サーモンフィレ (冷凍真空)
規格: 5kg入り (一枚300g前後)



奥日向サーモンラウンド (チルド)
規格: 1尾1.5kg前後×6尾入り (不定費)



奥日向サーモンカツ (冷凍)
規格: パン粉付き50g×20入り×10P/ケース



奥日向サーモントリムC (冷凍真空)
規格: 5kg入り (一枚300g前後)



奥日向サーモンセミドレス (チルド)
規格: 1尾1.2kg前後×6尾入り (不定費)



奥日向サーモン中骨水煮



炙り奥日向サーモントリムC (チルド/冷凍真空)
規格: 3kg入り (一枚300g前後)



奥日向サーモンフィレ (チルド)
規格: 3kg入り (一枚300g前後)

二つのブランドを使い分ける

「西米良サーモン」は魚体が大きくチルド製品のみ。「奥日向サーモン」はチルドと冷凍がある。上手に使い分けたい。

※魚は1尾単位でも発送してくれる。ご相談いただきたい。



スモーク奥日向サーモンフィレ (冷凍真空)
規格: 3kg入り (一枚300g前後)



奥日向サーモントリムC (チルド)
規格: 3kg入り (一枚300g前後)

西米良サーモン



西米良サーモンラウンド (チルド)
規格: 1尾2kg前後×4尾入り (不定費)



西米良サーモンセミドレス (チルド)
規格: 1尾2kg前後×4尾入り (不定費)



西米良サーモンフィレ (チルド)
規格: 3kg入り (一枚500g前後)



西米良サーモントリムC (チルド)
規格: 3kg入り (一枚500g前後)

との闘いとも言える。昨日訪れた西米良村には、山の上流から流れてくる酸素豊富な美しい水があったし、以前、長崎の五島列島でヒラマサの養殖場を取材したが、潮の流れの早い環境は海水に淀みがない最良の環境だったことを思い出す。ここではこの綺麗な湧き水がたっぷり使える。しかもほとんど湧いてくる。濱砂さんは養殖期間の短縮とこの綺麗で豊かな湧き水を切り口に価格的にリーズナブルな「奥日向サーモン」を7年前に開発した。

こうしてつくられる「奥日向サーモン」も「西米良サーモン」同様、注文当日に生け簀から揚げ、血抜き活メシ氷詰めにして発送され、首都圏へは24時間以内に届けられる。

**コストを抑えると同時に
原料ロスもなくす**

「奥日向サーモン」は、水揚げされたままの状態の「ラウンド」の他に、エラを取って腹出した「セミドレス」、三枚におろした「フィレ」、骨を取った「トリムC」など調理現場で使いやすい加工品に HACCP 認証工場ですべて加工される。

さらに、炙り、スモーク、スモークスライス、サーモンカツなどの品揃えはサーモンのメニュー用途を広げる。サーモンの中骨は水煮の缶詰に加工し、頭はレトルト加工して出汁にしたりペットフードの原料としても有効利用される。

こうして濱砂さんは、「奥日向サーモン」によって、養殖期間の短縮、湧き水の利用、骨や頭まで無駄にしない商品加工によってコストを抑えロスを出さないサーモンの養殖をつくり上げた。しかし、濱砂さんはここで立ち止まらないのだ。

FACE TO FACE

素材のちから

素材の生産者や輸入者の方々は、それぞれの製品に

大きな思い入れを持っています。

育てる愛情、漁獲収穫の苦勞、加工の難しさ、

そのすべてが素材のちからだと思います。

そして、この愛情、苦勞、難しさを料理人の技術と心意気に託します。

きっとおいしい料理ができ上がることでしょう。

産地の努力を料理の現場に伝える。

そして、現場の声を産地にもどし、さらなる品質の向上に挑む。

私たちは素材のことをより詳しくお伝えしたいと思っています。

●焙煎胡麻ドレッシング

●エスカルゴバター

●アペタイザーシリーズ

●ぷるぷるたまご（半熟風）

●カカオエビス

●ル・カンテンウルトラ／プチドリップ／
クレール50／スープ用 糸寒天

●長調得徳[®] シリーズ

●セレクトスパイス（魚のハーブパレット）

●クリスマス島の塩

●もちのび

●花椒油

●トマトベースソース あらごштаイブ

未来の養殖のイメージが湧き水のように湧いてくる。



「西米良サーモン」のカルパッチョ
鶏炊き&ワイン&日本酒
masahiro (宮崎市)

夕食に「西米良サーモン」のカルパッチョをいただいた。なめらかで身が締まっていて、甘みがある

海外産にはない鮮度と個性のあるブランドサーモンをつくる

濱砂さんが、また新しい養魚場について語りはじめた。今度は湯布院だという。つくるサーモンは「湯布院産みやまサーモン」。まだ始まったばかりのブランドだ。湯布院はアジアをはじめ世界中に知られる人気の高い温泉観光地だ。美しい景観と極上の温泉を楽しむに湯布院に来る外国人観光客を湯布院で育てたサーモンでもてなしたい。そんな強い想いから動き出した。

さらにブランドの開発は続く。今までご紹介した

濱砂さんの養殖は、すべて陸上での淡水養殖だったが、今度は陸上での海水養殖をしようとしている。海でのサーモンの養殖は水温が低い11月から4月に限られ長期間の養殖はできないが陸上なら可能だ。サクラマスやアメマスなど新しい魚種を近年で養殖でき、4〜5kgの大きな魚体に育てればより価値あるものになる。

究極の血抜きにより熟成サーモンを商品開発

「エイジングフィッシュユ」はご存知だろうか。熟成させた魚のことで、1週間ほど寝かせることにより旨みが出ておいしくなると聞く。誰にでもできるものではなく、腕のいい漁師や職人によってのみつくられる。濱砂さんはこの技術を使った熟成サーモンに注目している。

早朝、宮崎市、(有)長谷川水産の津本氏を訪ねた。魚の「究極の血抜き」で知られる職人だ。氏が考案した専用の道具を使って神経抜き、そして血抜きを行っていく。ホースを魚体に突っ込んでいんどん水を流して血を抜く。魚が臭くなるのは血が十分に抜けていないかららしい。

津本氏の「究極の血抜き」はYouTubeで「津本」と検索すれば詳しくご覧いただけるので

〈西米良サーモンの究極の血抜き〉



津本氏考案の専用器具



神経の穴、大動脈の穴に器具を刺し水を注入

参考にしていただいた「究極の血抜き」後、魚は1週間程寝かせて魚本来の旨みを出して香港に送られる。香港の店が今一番彼の熟成魚を使っているらしい。「熟成西米良サーモン」も(有)長谷川水産で商品化され販売している。濱砂さんは朝から晩まで、そして夜中まで、寝てい以外すべてがサーモンのことばかりだ。そして考えたことは即座に実行していく。私が彼を「サーモン未来人」と呼びたくなる理由が少しお分かりいただけたのではないだろうか。取材：長尾謙一



(有)長谷川水産 津本 光弘氏