

淡水養殖 ビッグサーモン

開発に13年、通年出荷可能

品質に優れた淡水養殖の大型ニジマス「新サーモン」を、十和田市の青森県産業技術センター内水面研究所（工藤敏博所長）が開発し、22日に十和田シティホテルで開いた研究所の研修会で発表した。新年度から県内の養殖業者と連携し、統一した品質基準の作成や飲食店などでの試験販売を通じて地域特産品化に取り組む。

（佐藤周平）

十和田の県産技センター研究所

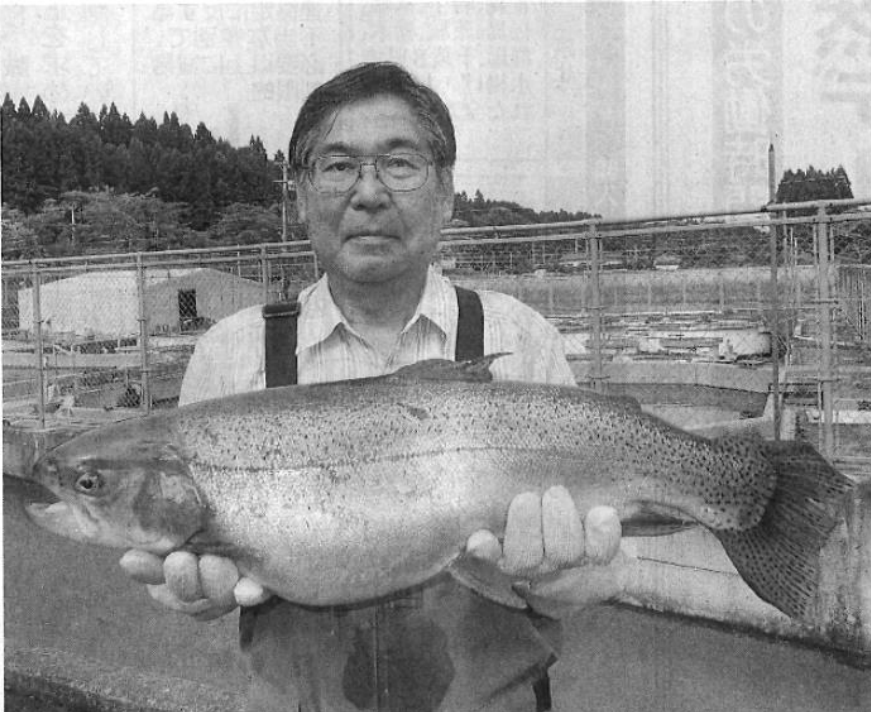
研究には13年の歳月を費やした。県内で100年以上の養殖実績がある「青森系ニジマス」と、海面養殖用の「ドナルドソンニジマス」を掛け合わせ、淡水環境に適応し魚体も大きいという両方の特性を生かした「新サーモン」を開発。本年度に一般向けの試食会を開くと、「とてもおいしい」「また買って食べたい」と好評だったという。

研究所では、淡水養殖で最大8キロまで成長することを確認。人工的に採卵時期をずらすことで、年間を通じた出荷も可能になる。地域特産品化に向け、同研究所は新年度から市販の輸入サーモンの脂分や身の色合いを調べて比較検証するほか、飲食店向けの試食会を開いて反応を確かめながら、ニーズに対応した品質基準を作成する。モデル養殖業者の飼育試験を経て生産マニュアルも作り、当面は県内五つの養殖業者による安定供給体制の確立を目指す。主に飲食店や宿泊施設向けに、高品質な食材

として販売する方向だ。国内の生食用サーモン（ニジマス類を含む）の市場は拡大傾向にあるが、県内のニジマス養殖量は20年前から減少が続く、年間30ト程度に低迷している。研究所は「新サーモン」の生産拡大により、養殖量を倍の60ト程度まで回復させたいと考えた。

開発に関わった研究所の前田稔研究管理員は、取材に「今後は飼料も県産のニクやリンゴが入ったものにこだわって味を向上させる。県内の飲食店などで広く食べられるようにし、養殖業者の所得アップにつなげたい」と強調する。

県養殖協会会長で、飼育試験に取り組む虹鱒屋養殖場（新郷村）の木村建代表は「脂の乗り、うま味が抜群の新サーモンは輸入物に引けを取らない。ブランド化で新しい風を起こしたい」と意欲を示した。



体重約8キロまで育てた大型の新サーモンをPRする工藤敏博所長

平成30年2月23日デーリー東北 掲載

この画像は当該ページに限ってデーリー東北新聞社が利用を許諾したものです。