

A.5.14  
チヨウサメ

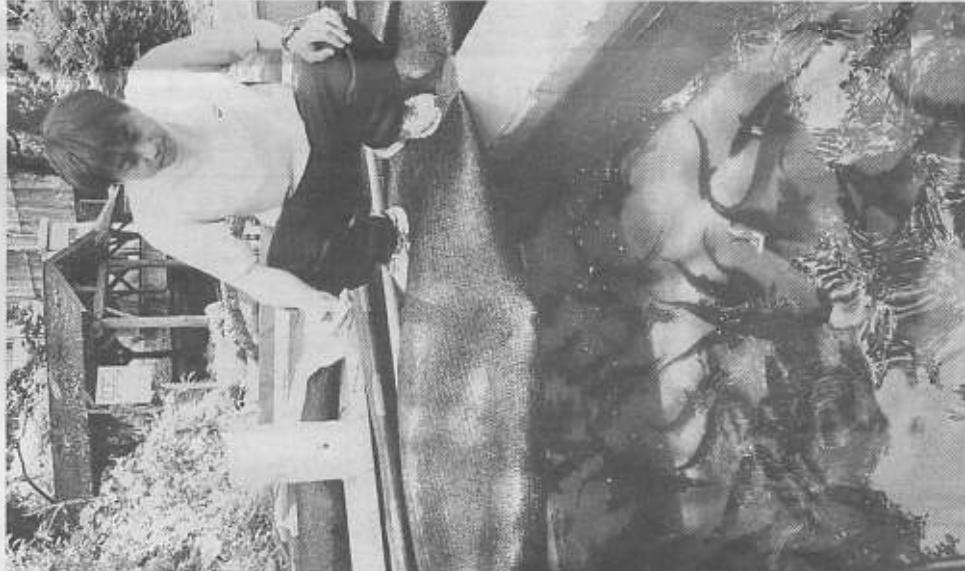
# 稚魚量産体制が後押し

本県でチヨウサメ稚魚の大量生産技術が確立したことによって、本県企業の養殖業への新規参入が増加している。ここ1年で7業者から15業者(4月末現在)に増加。チヨウサメ養殖化と県産キビアのブランド化を目指す県は、本年度から各地で新規業者向けの説明会も計画。市場価格によつては100億円規模にもなる新産業創出への期待は高い。

## 異業種も参入

県は2004年度から県水産試験場小林分場でシロチヨウサメの養殖、稚魚生産技術を研究。県内7業者に稚魚を供給してきた。10年度までの稚魚生産は年間数千匹だったが、昨年5月には最大5万匹の体制を確立。新規業者への稚魚供給が可能となり昨年夏以降、参入が加速した。本年度は15業者に計2万~2万5千匹を供給する予定。

県水産政策課によると新規参入8業者のうち、アユ



### 県内昨年比

など養殖関連が5業者。残る3業者は建設や酉造といつた異業種からの参入となる。探卵までの7~10年間で多額の先行投資が必要なため、全7の業者が本業とは別の副業として試験的取り組みから始めるという。

このうち日南市の井上酒造(寺田徳男社長)は、焼鯛などの魚肉を食用にする

醸造にも使用する湧き水を有効活用し、4月に稚魚280匹の受け入れから始めた。寺田社長は「県の特産品にしたい」という考

えにも賛同した。水温管理

などを焼酎造りの技術も生か

せるに参入の理由を語る。

同課によると、天然チヨウ

サメの減少に伴い、国内

のサビア輸入量は199

8年の年間約50tから、2

007年には約6tに激

減。同小林分場で生産可能

な稚魚から最終的に採卵で

## 特産化へ前進

までは年間約30tで、同課は「需要は十分に見込めます。」と予測する。焼酎キビアの取引価格は1kg十数万円から数十万円。最大100tの販路拡大の産業へと成長する可能性もある。国内で大量的生産に成功した例はない。

く、ブランド化への期待も

高いため、今後も県は

新たな取り組みから始めるとい

う。

このうち日南市の井上酒

造(寺田徳男社長)は、焼

鯛などの魚肉を食用にする

動きもある。

来年には最初の県産キビア200tが出荷見込み

で、県は本年度から販路開拓に取り組む。同課は「稚

魚の供給能力にはまだ余裕

があり、できるだけ多くの

業者に手を貸してほしい。」

軌道に乗れるよう技術面で

サポートしていく」と参入

を呼び掛けている。

井上酒造の工場敷地内に設けられたがチヨウサメの養

殖池や日南市南郷町の井上

酒造