

浦安水産 (愛媛県越智郡)



瀬戸内海のほぼ中央に位置する岩城島。
この島で日本で初めて鯛の養殖に成功した浦安さん。環境の悪化とともにますます養殖が難しくなっている現在、FFCを活用されて健康で安心・安全な鯛を養殖されています。
今回はこの浦安水産様にお邪魔してお話を伺いました。

FFC活用方法

① 稚魚への活用

沖への搬送中に、パイロゲン1000倍希釈液に約1時間浸けます



希釈液に使用する海水もFFCセラミックス処理水です

病気やストレスに対する抵抗力が弱い稚魚にとって大切な処理です

③ 水揚げでの活用

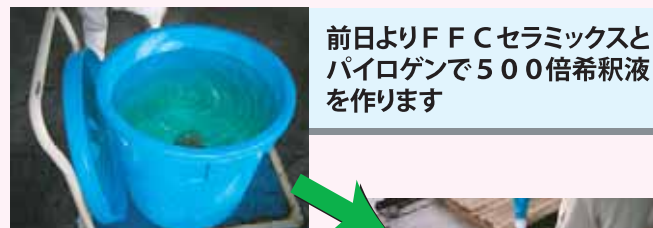
パイロゲン希釈液を冷凍し、その氷と海水で魚をしめます



パイロゲン希釈液に浸けることにより鮮度を長く保ちます

② エサへの活用

毎日与えるエサをFFC処理します



前日よりFFCセラミックスとパイロゲンで500倍希釈液を作ります

50kgのペレットに5ℓの希釈液をかけます



中まで浸透するようによく混ぜます

通常ドライペレットは水を使用しないため濃い希釈液を少量混ぜ込みます

④ 加工(蒸し鯛)の際の活用



タイにまぶす塩にパイロゲン原液を混ぜます

蒸し水にもパイロゲン希釈液を使用します

くまなくパイロゲンを活用することでおいしくふっくら蒸しあがります

活用の成果

① 鯛が元気に!

以前は冬場にエサ食いが悪くなることがありましたが、鯛の活性が良くなり、エサ食いも良くなりました!



② 死亡率が大幅に減少!

導入前の死亡率	平均 30~40%
現在の死亡率	1% 以下

以前は死尾数を数えていましたが、ほとんど死なないため、現在は数えていません!

④ アマモが帰ってきました!

近年見かけなくなっていたアマモ※が浦安さんの加工場の排水口付近を中心に戻ってきました!

※海草の一種



排水口には海苔や貝も多く生息しています

③ 薬の使用をしない安全で安心な鯛を提供できるようになりました!

低温時、稚魚に発生する病気に対して以前は薬を何度も使用していましたが、現在は一度投与することで広がることもなく健康に育つようになりました!



これからの取り組み

鯛めし

蒸し鯛を作る際に出る、鯛のエキスを活用した新商品「鯛めし」を開発中です



鯛のエキス

島の学校給食にも提供されています!



現状に満足することなく、次々と新しいアイデアを考えられています!

浦安さんのお話

長年鯛の養殖に携わってきましたが、死亡率を下げることは大きな課題でした。病気を抑えるための薬を使用することは、コストもかかり、少なからず海を汚してしまいます。一度はあきらめかけた養殖ですがFFCと出会うことにより薬にたよらないでも元気な鯛づくりをできるようになりました。

これからもFFCを活用して鯛に限らず、様々な取り組みに挑戦していきたいと思っています。



浦安 春夫様

生き物にとって大切なことは病気に負けない体づくりであると改めて感じました。また常に新しいことに挑戦されてきた浦安さんのお話のなかで「失敗することはない。失敗したことがわかればそれも成功」とおっしゃられていたのが印象的でした。これからもFFCを活用して新しい取り組みに挑戦していただきたいと願います。



取材：末崎