

活用現場
レポート

浦安水産

愛媛県越智郡上島町 真鯛の養殖・加工

レモンと桜の島と言われる岩城島で唯一、鯛の養殖をされている浦安水産様。2000年から現在まで、約18年間FFCテクノロジーを活用され続けており、無投薬での養殖を実現されています。鯛の加工品も製造販売され、全国から注文が来ています。今回は長年に渡ってFFCを活用し、常により良い活用方法を考えられている浦安水産様の現在を取材いたしました。



加工場内で使う水すべてが FFCウォーター

業務用FFC元始活水器を設置されています。



FFC活用方法

鯛の養殖

餌は全てパイロゲン100倍希釈水を混ぜたものを与えます。

養殖用の乾燥ペレット50kgに100倍のパイロゲン希釈水を5ℓ混ぜ込みます。

稚魚の時から与えることで、元気に育っていきます！

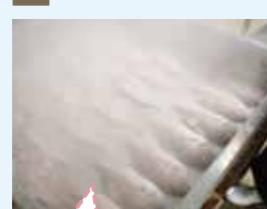


蒸し焼き鯛（加工工程3日間）

1 下処理(1日目) → 2 蒸す(2日目) → 3 冷まして冷凍(2日目) → 4 塩を落として包装(3日目)

鯛（3年物）の内臓を取り、塩をまぶし、冷蔵します。

塩はパイロゲン100倍希釈水を噴霧したものを使用します。



鯛の昆布〆め

1 鯛の下処理 → 2 昆布の処理 → 3 1口大に切り、昆布だしを噴霧 → 4 包装

鯛（4年物）の切り身に熱湯をかけ、パイロゲン500倍希釈の冷水に浸けます。



お酒900ccにパイロゲンを100ccを入れ、乾燥昆布を30分かけて戻します。

昆布を敷いたトレーに一口大に切った切り身を置き、昆布だしを噴霧します。

真空パックをして、完成！
包装してから2晩置いた頃が食べ頃です！

経営者のお話



浦安 春夫様 玉枝様

FFCと出会ったのは、2000年頃、妻の知り合いからパイロゲンを勧められたのが最初でした。飲んでいくうちに、人に良いのだから鯛にも良いだろうと養殖にも使い始めました。始めた当初は不安もありましたが、「皆さんに安全安心の鯛を食べてもらいたい」という一心で続けてまいりました。

18年間、FFCを使い続けて、一番嬉しかったことは、人も鯛も健康になったことです。鯛は薬を一切使わずに、ほとんど死ぬことなく育つようになりました。うちの妻も余命3年と言われていましたが、18年生きています(笑)。

FFCは自分が使っていて、良いと感じているので、絶対の自信があります。これからは、若い世代にFFCの技術を伝えていくとともに皆様に美味しい安全に食べることのできる鯛を届けていきたいと考えております。

鯛の死亡率が大幅に減少！

活用後の変化

無投薬での養殖が可能に！

以前は稚魚が病気にかかると薬剤を投与していましたが、現在は無投薬で養殖を行うことができています！

FFC導入前は、薬剤を使っても死亡率が平均で30%～40%でした。現在では、病気にもかかりにくく、薬を使わずに死亡率平均1%以下を維持しています！

導入前の死亡率	2005年(導入後)	2018年(現在)
平均30~40%	1%以下	1%以下を維持！

海にコアマモやひじきが戻ってきた！

導入後から2～3年後、浦安さんの加工場の排水溝付近を中心にアマモが生えてきました。最近はコアマモ※も生え、より広範囲に広がっています！またひじきも生えるようになりました！



※コアマモとはアマモより小型で、浅いところに生える海草の一種。近年、水質の悪化から減少しており、愛媛県でも準絶滅危惧種にも指定されています。

安全で安心な美味しい鯛ができるように！

FFCを活用してから鯛の身が引き締まり、美味しいになりました！鮮度も保たれやすく、昆布〆めは1週間近く持つようになりました！



- お客様からのお声
- 主人が浦安さんの鯛しか食べません！
- 浦安さんの鯛めしと鯛味噌が大好き！子どもたちもすごく喜んで食べています！

釜上部の天井



蒸し焼き釜

冷蔵庫の中

さびの抑制！

蒸し焼き鯛を作る時に塩を大量に使用しますが、蒸し釜も、蒸気がある天井も、保存しておく冷蔵庫も全くさびがありません！釜と天井は16年使用しているとは思えないほど綺麗です！



加工場内で生臭さがない！

毎日のように生魚を処理しているにもかかわらず、全く生臭くありません！



浦安水産さんの蒸し焼き鯛をインターネットから注文することができます！愛情込めて育てられた浦安水産 自慢の蒸し焼き鯛をぜひご賞味ください♪レンジで温めるだけで、ふっくらほくほくの美味しい鯛をいただけます！ご自宅用はもちろん、お祝い事の贈り物にもおすすめです！

ご注文は
こちらから

