［巻頭特集］

地元が誇る敦賀真鯛

漁師が育てる海の恵み

昨年9月にブランド化された敦賀真鯛。
敦賀湾の豊かな自然が育んだマダイは、日本海の低水温によりほど良く身が締まっています。
養殖や広報活動に携わる敦賀市海水養魚協会は、敦賀真鯛の魅力を多くの人に伝えるため奮闘しています。

敦賀湾の恵まれた地形がおいしい養殖魚を育てる

敦賀市西浦地区の敦賀湾で魚の養殖を営む敦賀市海水養魚協会。15人の漁業者で構成されています。長年にわたり、地元の飲食店や旅館に新鮮な魚を提供してきました。

平成17年には、敦賀湾で養殖しているトラフグをもっと多くの人に知ってもらうため敦賀ふぐと登録。敦賀で初めて、養殖魚のブランド化を果たしました。現在の主な養殖魚種の出荷数は、トラフグが約7～8万尾、マダイが約4万尾。マハタも養殖しています。

「波の影響を受ける海岸や水深の浅い場所は養殖に適しません。しかし、敦賀湾を含む若狭湾全域は、入り江の多いリアス式海岸。複雑に入り組んでいる独特の地形が、波の勢いを軽減させます。近くの山からミネラルや微生物が豊富に流れてくるので、地の利を生かした養殖ができます」と、敦賀市海水養魚協会の会長を務める中村英樹さんは話します。「通年で比較的水温が低い日本海では、魚はあまり餌を食べません。時間をかけて少しずつ餌を食べ、ゆっくりと大きくなります。このため、身の締まったおいしい魚に育ちます」

山が間近に迫る敦賀湾。山から流れる豊富なミネラルと微生物がおいしい敦賀ふぐや敦賀真鯛を育てます

敦賀市海水養魚協会 会長
中村英樹さん
敦賀湾でフグやマダイを養殖しながら、民宿 中村旅館を経営。敦賀の養殖魚を広めるため、県内外の物産展に出品しています。中村さんの努力もあって、立派な背びれや尾を持つきれいな赤色のマダイが育ちます

養殖業を支える漁師たちの思いが、市民から親しまれる名産品を生む

地元のマダイを広めるため誕生した地元ブランド

昭和50年ごろにはすでに養殖が始まっていたマダイですが、当初は出荷数が安定しませんでした。「マダイの養殖といえば、太平洋側の愛媛県産や三重県産が有名です。敦賀のマダイはそれらの地域に比べて数こそ少ないものの、質の良さは昔から有名でした」と中村さん。現在では、餌の量で成育を調整して出荷時期をずらし、出荷数を一定に保っています。

「敦賀のマダイのおいしさをもっと多くの人たちに伝えたい」との思いのもと、昨年9月、協会は敦賀湾で養殖したマダイを敦賀真鯛と命名。敦賀ふぐに続くブランド化を果たしました。

敦賀真鯛の養殖は、いけすに稚魚を放流する6月ごろから始まります。岸から約200mの海上に設けたいけすの中で、魚粉を主成分とする栄養価の高い餌を与えて育てます。大豆や鶏肉で作られた餌もありますが、良質な魚を育てるには魚の栄養素が良いといわれています。

放流から約1年後、1つのいけすで育ててきた魚をサイズ別に3カ所に分けます。成長に見合った適正な収容密度を保ち、尾が折れたり鱗が取れてしまうのを防ぐためです。また、貝や藻が付着する網を定期的に清掃し、きれいな海水が流れるようにして、良質なマダイを育てます。

約800g～1kgまで育った2年目の冬の時点で、一部を釣り堀に出荷。残りは約1・4kg程度の成魚に育つ翌年春ごろを待って、本格出荷の時期を迎えます。

良質でおいしいマダイを地元から愛される存在に

協会が所属する敦賀市漁業協同組合では、美しい日本海を守っていくための環境保全対策にも取り組んでいます。定期的に海岸の清掃を行い、水質・泥土が汚染されていないかを調査。現在に至るまでに敦賀湾が汚染された記録はなく、きれいな養殖漁場を保っています。

今後は、地域貢献活動の一環として、子ども食堂へ食材提供を検討中。「近年、子どもの魚離れが顕著になっていると聞きます。私の思う対応策は、子どものうちにおいしい魚を口にすること。敦賀真鯛のおいしさを、たくさんの子どもたちに知ってほしいと思っています」と中村さんは話します。

敦賀真鯛のブランドを県内一円に広めるため、限られた養殖数でも質を落とさないように努力する敦賀市海水養魚協会。「質を落として価格を下げるのではなく、質を維持したまま、おいしい魚を食べたい人に届けていきたい。特別なお祝いのときに食べてもらえればと思います。質の良さには自信があるので、まずは地域の皆さんから愛される存在にしたい」と中村さんは先を見据えます。

マダイ養殖の最北端といわれる敦賀湾で育ち、天然ものにも引けを取らない敦賀真鯛。日本海でじっくり時間をかけて育ったマダイは、口にすると淡白ながらも上品な甘みが広がると評判です。地元の飲食店で敦賀真鯛の料理を見かけたら、そのおいしさを味わってみては。

約10cmの稚魚から養殖を開始し、2年後の春には1.4kg程度の成魚に育ちます。1.4kgが最も出荷に適した大きさといわれています

「おいしい魚を育てるには、魚を食べさせるのが良い」と中村さん。魚粉を主成分とするこだわりの餌を使用

魚が傷つかないようにいけす一帳あたりの収容魚数を抑えて定期的に網を清掃し、きれいな海水が流れるようにしています

敦賀真鯛
Tsuruga Madai

敦賀市海水養魚協会
敦賀市蓬莱町17-19
TEL0770-22-1057
FAX0770-25-2997

文／藤原均　写真撮影／bluespoon 田邉浩一　デザイン／Beanstalk 白石純也