

すごいぞ!おらほのギンザケ

石巻地方の経済を支える水産業。多様な魚種が扱われる中でも、
 養殖ギンザケは石巻市と女川町、南三陸町で国内生産量の8割を超える。
 昭和50年代に養殖が始まって以来、生産者らのたゆまぬ努力で高品質品が生産されているのだ。
 今季の水揚げの最盛期を前に、人々と自然が育む地域の宝を紹介しよう。

ここがすごい!

①おいしい!

柔らかな身質に上品な脂、生臭さがなく旨味あふれる。加熱調理のほか刺身など生食にも最適。養殖だからこそ均一な品質になる。

②宮城ならではの!

ギンザケ養殖の始まりの地が宮城。上質な味わいは穏やかなリアス式海岸、40年にわたる地元漁師の試行錯誤のたまもの。

③シェア日本一!

「サーモン」と総称されるサケ・マス類は数あるが、このうちギンザケでは国内生産量の8割以上が宮城県産。

④安心安全!

卵から店頭まで経歴が明らかで、各工程で品質管理を徹底。エサも自然由来中心で、一部天然ものように寄生虫の心配もない。



ギンザケの旅路

12月

ギンザケはもともと日本近海にはおらず、北米が原産。北海道などの採卵業者により、稚魚の原型の黒い点が透けて見える「発眼卵」の状態まで育てられる。



採卵



1月~山へ

山間の稚魚養殖場に運ばれ、半月ほどでふ化。稚魚は腹部に「油球」と呼ばれる袋を抱えており、その栄養を吸収していく。成長するにつれ、油球は縮み体も色づいていく。



種苗生産

じゅんち馬川致



水揚げ



午前3時ごろ、その日の取引にかけるギンザケを水揚げする。最盛期の6~7月にはさらに早い時間から港を往復して作業を行うようになり、1尾当たりの重さが増すことで1生産者で10tもの水揚げがある。

選別作業

4月~7月 出荷シーズン

出荷に適したサイズになったギンザケをたも網ですくい取り、別の生けすに移動。頭の大きさなどからサイズを見極めて選ぶ。出荷用は1~3日程度、給餌を止めて胃の中ものを完全に消化させる。



陸送



各魚市場へ、氷水を張ったタンクに入れられて運ばれる。しっかり水が入れば魚体も傷つきにくい。

給餌



寒風吹きすさぶ冬も2時間ほど船の上で作業を行う。魚が表面に上がっているか、食いつきはどうか、消化の具合を示す排泄物の具合まで細やかに目を配る。エサは環境にも配慮されている。

重量選別



石巻・女川魚市場は震災後に世界基準の高度衛生管理型施設として新設。導入されたコンベア式の選別機により、0.5kgごとに迅速に選別される。

11月~海へ

山の淡水から海水に成育の場が変わるため、小さな生けすで数日かけて海水濃度を上げ、新しい環境に馴らしてから養殖生けすに移す。

入札



午前7時ごろに行われる。入札前には開いた身が見本として示され、買受人が厳しくチェック。終了後には即、各加工場に運ばれていき、店頭、そして食卓に届く。



40年の努力の上に

宮城県でギンザケの養殖が始まったのは南三陸町志津川から。昭和35年のチリ地震の影響で同地区特産のタコが激減したため、これに代わる産品として遠藤昭吾さんという漁師が10年以上をかけて産業化させた。養殖漁業者は50年代に瞬く間に増え、宮城は一大生産地となった。

現在、サーモン(サケ・マス類)の人気はとて高く、回転ずし店でもマグロをしのぐほど。しかし、以前の養殖ギンザケは独特の臭みがあり、生食用としては敬遠されがちな食材だった。今でも一定の年齢以上の人には、「ギンザケは生臭くて…」というイメージも残っている。

臭みの要因となっていたのは養殖で与えるエサ。以前は漁業者自らがイワシなどで生エサを手作りしており、その臭みが身にも影響していた。ところが現在のエサ事情は当時とはまったく違う。ギンザケが口にするのは魚粉などを混ぜて固めた配合飼料。飼料会社が改良を重ねて生み出したこの栄養豊富なエサにより、ギンザケの臭みは解消し、刺身で食べるのにもぴったりの高品質品が作られるようになった。

エサの改良で品質向上が実現されたのは確かだが、ただ漫然と食べさせていけば良いギンザケが育つわけ

ではない。現場の漁業者たちが日々、魚を思い汗を流してこそ、地域の誇る養殖ギンザケが流通するのだ。

ギンザケは北海道などの業者がふ化直前の段階まで卵を育て、宮城・岩手の山間にあるふ化場に空輸される。ふ化の後、淡水で稚魚が160gほどに成長すると、いよいよ石巻や女川の海の生けすでの養殖となる。これが毎年11月ごろ。出荷は4月ごろから始まり、6〜7月に最盛期を迎えて8月に入るころには終了…というのがスケジュールだ。

シーズン序盤には1.5kgほどのサイズだが、ピーク時には3kg以上、ものによっては最終盤で6kgに及ぶまでに成長。卵のふ化から約1年半でここまで育つのだ。だからこそ、1日の海の状態や漁業者の管理が魚には大きく影響する。

ギンザケよ、元気に育て

海がギンザケにとって活発に動ける状態であればエサを良く食べて消化し、大きくなっていく。特に海水温は少しの上下がギンザケの成長に影響する。そもそも20度以上では生きられないのがこの魚であって、真夏の前に出荷を終えるのはそのため。私たちがとって水温の1度の違いはわずかだが、ギンザケには人間でいうところの5度くらいにも感じられ

る差だという。

そのほかにも潮の流れや海中に含まれる酸素量、日光などでも魚の活性は異なる。予測通りにはいかない自然と、変化する魚の状態を見極めながら育てるの

が漁業者の腕の見せ所。食べきれない、または食べ過ぎて消化しきれないといったエサのロスを最小限に抑えつつ、最大限に栄養を摂ってもらう効率的な給餌が重要になる。また、エサそのものについても飼料会社とのコミュニケーションで改良を図ることも大切だ。

エサやりは出荷前の時期には寒く暗い早朝に2時間ほどかけて行われ、これが出荷の最盛期になれば朝晩の2回に増える。さらに未明の水揚げや、出荷サイズとなった個体の選別作業、もうもろの準備にと大忙しになる。

出荷を進めれば生けすの魚の数は少なくなるが、食欲旺盛になったギンザケのエサの量は反比例して増える。漁師たちの苦勞の甲斐あり、船上まで水しぶきを返すほど、生けすのギンザケは大きく元気に育つのだ。

さあ、食卓に迎えよう

昭和50年代に始まった県内のギンザケ養殖は平成初頭に生産量が

2万t規模にまで達した。東日本大震災では養殖施設のほぼすべてが壊滅し、その数は激減。それでも8年が過ぎた今、生産量は震災前水準の1万3千t程度にまで回復した。石巻、女川の各魚市場では安定生産で業績を支える魚種としての重要性が増している。

こうした中で、地域の誇る宝の価値を高め、広げようと新たなブランドینگも盛んに進む。以前から石巻魚市場が「金華ぎん」、県漁協は「伊達のぎん」の名前を付して流通に乗せてきたが、一昨年から新たに「みやぎサーモン」がデビューした。

これは、国の運用する地理的表示(GI)制度で登録された名称。GI



GIって?

地理的表示(GI)制度…国が平成27年から運用を開始。品質や社会的な評価などが、土地と結びついた産品の名称を「知的財産」として保護するもの。みやぎサーモンは水産品として2番目、県内で初のGI取得品。ほかにも「米沢牛」や「夕張メロン」などが登録されている。

みやぎサーモンの条件

- ・県内で養殖された
- ・EP飼料で飼育された
- ・活締め処理がされている
- ・生食用で出荷している

これらの要件がそろったもののみ、「みやぎサーモン」の名とGIマークを付けて店頭に出せる。

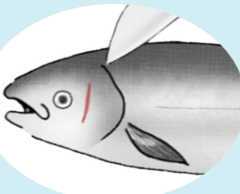
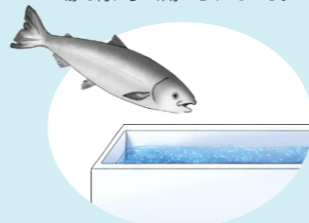


「締める」って?

水揚げした後、生きのまま長く置かれた魚はストレスが溜まり、品質が低下する。そこで、生けすから揚げたらすぐに息を止める(締める)ことで鮮度を保持する。締め方の種類は主に2種類。

野締め(のじめ)

氷水を張ったタンクに魚を入れて、急激な温度差で締める方法。一度に多くの量を処理でき、生産現場で特に多く用いられている。



活締め(かつじめ)

目の脇の急所を刺し、血抜きしつつ即座に締める。一尾一尾を人の手で処理するため、技術が必要で手間も大きい。その分長く鮮度の良さが続く。「神経締め」とも呼ばれる。

は品質や社会的な評価などが、土地と結びついた産品の名前を知的財産として保護する制度で、みやぎサーモンの場合はギンザケ養殖発祥の地としての歴史があつたの認証だ。取得は震災後の苦境を乗り越えようとする業界の団結の一つの成果。以前からサーモン市場は、大規模な養殖を行うチリやノルウェー産と競合しており、震災直後には風評被害も重なり県産ギンザケの価格は大暴落した。さらに近年は、他県でも大手企業が介入したギンザケの海面養殖もシェアを広げつつある。

現状のままでは業界は先細りが免れない。そこでギンザケの生産団体や飼料メーカー、魚市場や県漁協が手を組み、「みやぎ銀ざけ養殖協議会」を25年に設立。県産ギンザケの価値向上に向けた方策として取り組んだ一つがGI取得なのだ。

みやぎサーモンの特徴は、活締め処理がなされた生食用であること。以前は「生臭い」と地元住民にこそ敬遠されがちだった養殖ギンザケだが、多くの人々の熱意によって磨かれた魅力が強く発信されている。

卵のころから空を飛び山を経て海を経て、長旅の末おいしく育つギンザケ。たくさんさんの思いを受けながら辿り着くその旅の、最高のゴールは地域の方々の笑顔の食卓である。ぜひ、地元が培った味を堪能してほしい。



震災後、地元の雄勝に戻り家業のギンザケ養殖を継ぎました。自然と向き合う毎日は大変ですが、健康で元気な魚をつくるのが生産者の仕事。幅広い世代に「うめえなあ」と言ってもらえるギンザケを届けます。

生産者 阿部 優一郎さん(48)



食べてみて!

柔らかい身質、しつこくない脂は口なじみ良く、生食にもぴったりの品質。業界一体でPRする味を、ぜひ地元の皆さんにも楽しんでほしいです。魚市場の見学にも訪れてみてください。

石巻魚市場 須能 邦雄社長(75)



地元飼料メーカーとして品質を左右するエサ作りのほかにも、採卵から種苗生産、漁業者の皆さんの調整役も担っています。エサの原料もなるべく地元産の使用を心掛けています。

太協物産(石巻市魚町) 久保田 昌史さん(47)

