

富士養鱒場だより

第219号

平成25年8月号

静岡県水産技術研究所富士養鱒場 〒418-0108 富士宮市猪之頭 579-2 TEL:0544-52-0311

FAX:0544-52-0312 E-mail suigi-fuji@pref.shizuoka.lg.jp URL http://fish-exp.pref.shizuoka.jp/fuji/

ニジマス販売拡大に向けた新たな出荷サイズの検討

静岡県のニジマス養殖生産量は 1,227 t（平成24年）で、日本一の生産地ですが、残念ながら近年は減少傾向にあります。ニジマスの出荷形態の多くは、春先から夏にかけて主に量販店で販売される 130 g 前後のレギュラーサイズですが、海産魚に比べると売れ行きはあまり良くありません。そこで、消費者が望む販売形態等について検討し、ニジマスの販売拡大を目指しました。

1 消費実態調査

ニジマスの認知度や消費実態等の現状を把握するためにアンケート調査を行いました。

対象者は富士養鱒場の観覧者で、期間は平成23年8月12～31日、平成24年8月17～31日の2回実施し、回答数は延べ 884 人でした。回答者の居住地は、県内が 65%、県外が 34%で、県内では主に静岡市、富士市、富士宮市が多く全体の 42%でした。県外は神奈川県、東京都が多く、それ以外にも山梨県、千葉県、埼玉県の関東圏が中心でした。

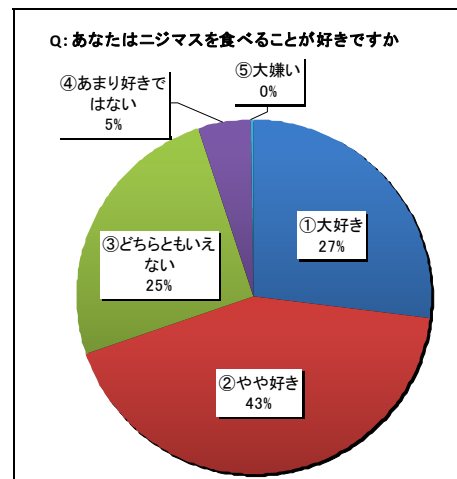


図1 ニジマスへの嗜好

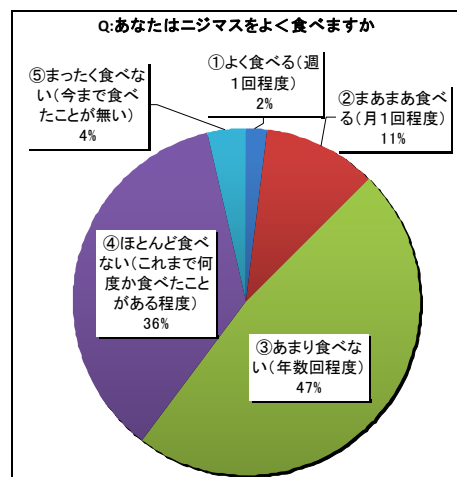


図2 ニジマスを食べる頻度

(1-1)ニジマスの購入実態

ニジマスの養殖産地としての富士宮市の認知度については、「以前からよく知っていた」、「最近知った」が全体の 73%を占めました。また、ニジマスの嗜好については「大好き」、「やや好き」との回答は全体の 70%を占めました（図1）。

一方、ニジマスを食べる頻度については、「あまり食べない」、「ほとんど食べない」、「まったく食べない」を合わせると全体の 87%を占めました（図2）。

これらのことから、ニジマス養殖の認知度は高く、ニジマス自体の評価はある程度高いものの、ほとんど食べられていないことが明らかとなりました。

ニジマスを食べない理由としては「地元であまり売っていない」という回答が最も多く、「食べさせるお店がない」「調理の仕方がわからない」、「料理メニューにバラエティーがない」と回答する人も多くいました（図3）。

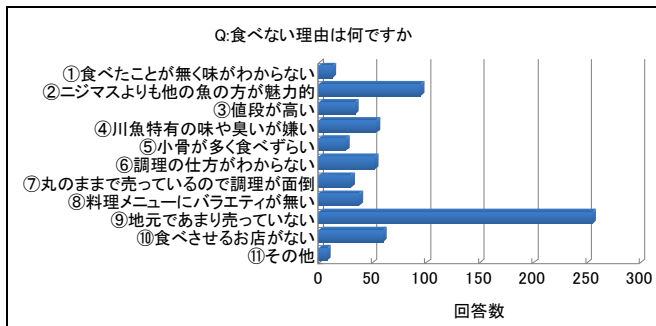


図3 ニジマスを食べない理由

(1-2)トラウトサーモン等の購入実態

外国産養殖ニジマスをはじめとしたトラウトサーモン等の購入頻度については、寿司では「月1回以上」、「年数回程度」を合わせると全体の87%を占めました。刺身、切身でも「月1回以上」、「年数回程度」を合わせると、共に全体の50%を超えました(図4)。

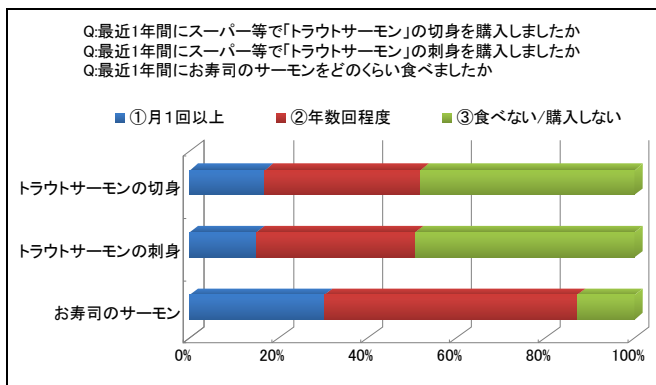


図4 トラウトサーモン等の購入頻度

トラウトサーモン等の購入時の留意点としては「産地」、「価格」、「見た目」が多く、これら3項目で全体の76%を占めました(図5)。

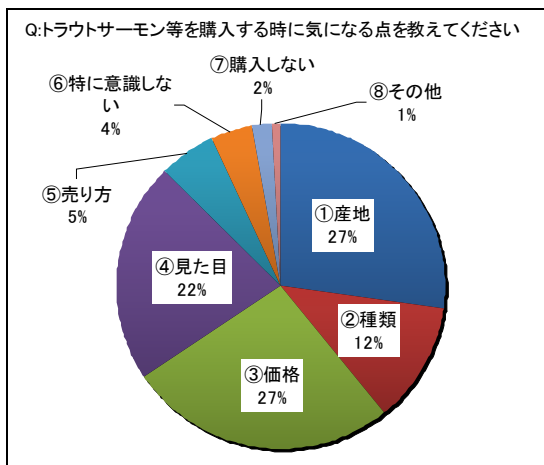


図5 トラウトサーモン等の購入時の留意点

これらのことから、トラウトサーモン等は良く購入されていますが、購入の際には産地や価格を気にしていることが明らかとなりました。

(1-3)消費者が望むニジマスの販売形態

消費者が望む販売形態については、「フィレー(切り身)」が最も多く39%、「刺身」が23%で、「1尾そのまま」でも販売されていれば購入するとの回答が16%ありました(図6)。

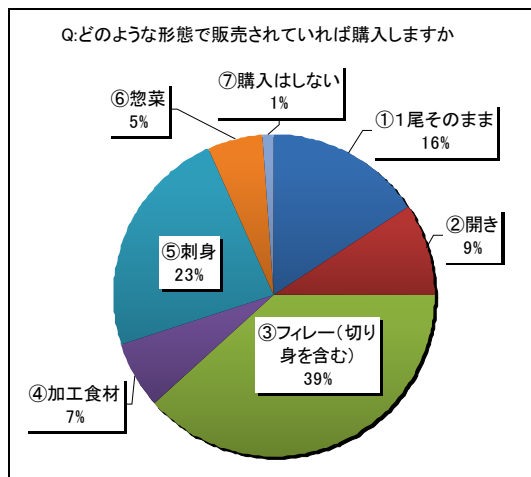


図6 消費者の望むニジマスの販売形態

また、「トラウトサーモンの切り身(2切れ)」が250円で販売されているとき、いくらまでなら「国産ニジマスの切り身」を購入するかを聞いたところ、「251~300円」が最も多く、次いで「351~400円」で、250円より高い金額との回答が70%占めました(図7)。

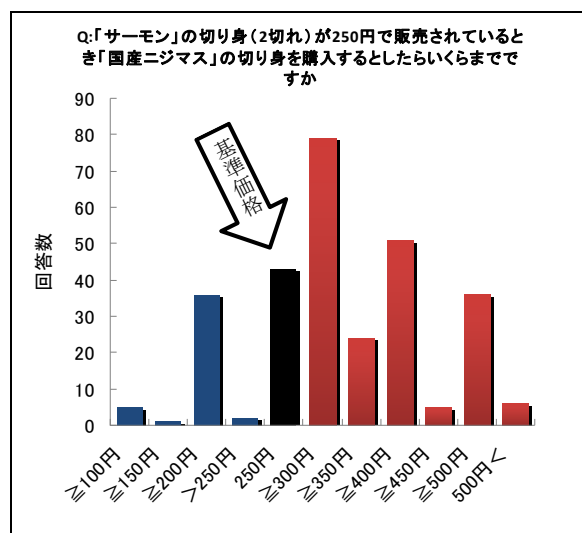


図7 トラウトサーモンと比較したときの国産ニジマスの切り身の価格

これらのことから、消費者はフィレーや刺身などの加工されたものを望んでおり、また、国産養殖ニジマスであれば、多少高くても購入してみたいと考えている人が多いと推測されました。

(1-4) 中型魚の提案

以上のアンケート調査結果から、現在出荷しているレギュラーサイズから 3~4 ヶ月ほどの飼育期間で、かつレギュラーサイズと同程度の kg 単価で生産可能な“中型魚”(500~1,000g、写真 1)であれば、消費者が望む切り身やフィレーなどで販売することができ、販売を増やしていきけるのではないかと考えました。



写真 1 中型魚 (下) とレギュラー (上)

2 中型魚販売への取り組み

中型魚を店舗で実際に販売して貰うために、県内に店舗を持つ 2 社の水産バイヤーに対し、新たな商材としての販売提案を富士養鱒漁協と共に、平成 24 年 11 月 16 日と平成 25 年 2 月 5 日の 2 回行いました (写真 2)。提案時にはプレゼン資料の他、商品、試食品及びレシピを持参し、うち 1 社では電子レンジ用いてその場で調理を実演しました。プレゼン資料には、今回紹介するニジマス中型魚の説明の他、当场で実施したアンケート結果も記載しました。販売時期は鮮魚の流通量が減少する冬季を、また販売形態はフィレー、切り身、刺身を提案しました。



写真 2 バイヤーを相手とした商談の様子

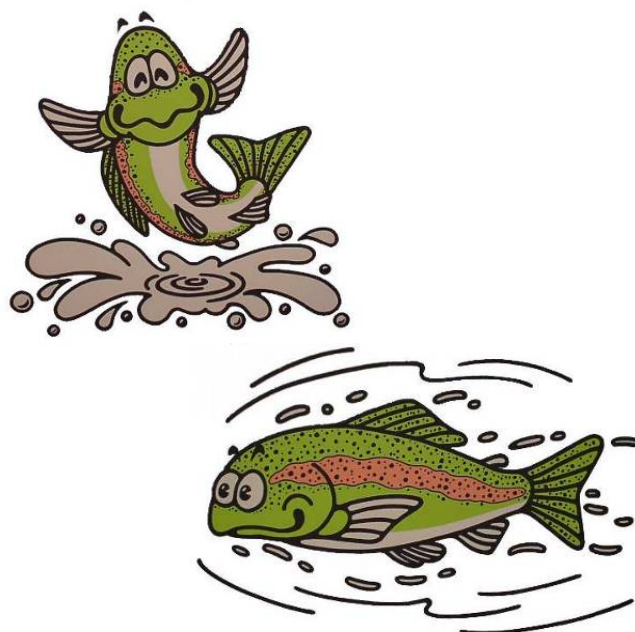
その結果、3 店舗が 1 月、1 店舗が 3 月からそれぞれ販売を開始し (写真 3)、1~3 月の中型魚の出荷量は合計 289kg ありました。また、3 店舗では、レギュラーサイズのニジマスも新規で販売しました。販売時には「刺身」や「ムニエル」、「トマト煮」を試食してもらい、また調理レシピも提供しました。お客様からは「刺身で食べるとおいしい」、「ニジマスでこんな調理が出来ると思わなかった」、「今後も切身で売ってほしい」等の意見も寄せられ、上々の評価を頂きました。

今後は冬季以外の販売や、さらに店舗を増やすための販売提案をしていきたいと思えます。また、中型魚出荷に向けた生産体制を養鱒業者の皆さんと確立していきたいと思えます。

(松山 創)



写真 3 店舗における中型魚の販売状況 (左から、フィレー、スキンレスフィレー、切身)



富士養鱒場のマスコットキャラクター
「マスオ君」

トピックス

鱒の家がリニューアルオープンしました

昨年 9 月 30 日から営業を休止していた「鱒の家」ですが、「ニジマスの日」(富士宮市制定)の 6 月 1 日にリニューアルオープンしました。袋井市で結婚式場などを運営する(株)さのや会館(袋井市・井谷茂代表取締役)が新たに食事提供業務を担い、ニジマス以外にも富士山麓産の牛肉や豚肉などの地場産品を用いた料理を提供します。

オープニングセレモニーでは須藤秀忠富士宮市長から、「富士宮市の迎賓館として活用したい」という期待と、富士山の世界文化遺産登録を目前に控えたこの時期に開店できたことに感謝しつつ、「北部地域活性化の起爆剤にしたい」という挨拶のあと、井谷社長が「選定されたのは 4 月末だったが、ニジマスの日のオープンにするため、1 ヶ月で準備を進めた。皆さんと共に喜びを分かち合える施設にしていきたい。新東名の開通により袋井と富士宮はものすごく近くなった。県西部と東部を結ぶ「内陸フロンティア」を実行したい。」と決意を述べ、須藤市長や井谷社長らがニジマスの形をしたケーキに入刀する“鱒カット”で繁盛を祈願しました。

「鱒の家」の営業時間は昼の部と夜の部があり、午前 11 時から午後 3 時までの昼の部は予約が無くても大丈夫ですが、午後 5 時から午後 9 時までの夜の部は予約が必要となります。昼の部は千円から、夜の部は四千円からとなっています。

(増元英人)



須藤市長(中央)ほか関係者による“鱒カット”



ニジマスと豚のしゃぶしゃぶなどの料理

伊東でウナギ資源調査を開始しました

近年、ニホンウナギのシラスウナギ採捕量が低迷していますが、一説には親ウナギの資源量が減少していることが原因ではないかと言われています。そこで、その持続的利用を図るための資源管理方策を定めることを目的とした、淡水・汽水域で成長し産卵に加わる親ウナギの資源状況等を明らかにするための調査を平成 25 年度から水産技術研究所で始めました。このうち富士養鱒場では、

伊東市宇佐美地区を流れる生息環境の異なる隣接河川で月 1 回の調査を 5 月から実施しています。今年度の調査内容は、電気麻酔器により採捕を行い、標識装着後放流することにより、資源尾数を推定すること、温度等の生息環境と生息尾数の関係を検討すること、個体別に成長を推定することなどです。これらの調査結果の概要は、今後、当紙面でも報告していきます。(川合範明)



ウナギ調査の風景（仲川河口）



捕獲したウナギに PIT タグを埋め込み再放流

全国養鱒技術協議会第 38 回大会を開催しました

7月12日に、東京海洋大学楽水会館において、全国養鱒技術協議会第38回大会が開催されました。出席者は会員20都県の水産試験場関係者と養鱒業者など約70名で、来賓として、太齋さゆり水産庁養殖指導係長、内田和男(独)水研センター増養殖研究所内水面研究部長、小堀彰彦全国養鱒振興協会会長、石崎祐二社団法人日本養魚飼料協会事務局長に御出席頂きました。

午前中は、魚病対策研究部会、養殖技術部会、ニジマス・在来マス等の疾病実態調査および全国サケ科魚類種卵・種苗生産状況調査の各担当県から報告が行われました。

午後の始めは、上田勝彦水産庁研究指導課情報技術企画官から「食材としての養殖ニジマスの評価、消費拡大に向けての課題」という演題で講演を頂きました。ニジマスの食材としての価値を高く評価した上で、消費者にもっと食べて貰うためには、店頭でニジマス料理の実演販売をすることが効果的であるが、それができない場合にはその映像を流すことも有効であると述べられていました。

次いで(社)日本養魚飼料協会技術委員長秋元淳志氏から「養魚飼料原料をめぐる情勢について」話題提供を頂きました。南米産魚粉が高騰する厳しい情勢と様々な代替蛋白質について詳細に解説して頂きました。

また、各県の取組む研究から、小原昌和・長野水産試験場佐久支場長から「等調液洗卵法を卵内感染の防除技術として普及するために」、孝橋賢一滋賀県水産試験場醒ヶ井養鱒場専門員から「全雌三倍体高成長系ピワマスの飼育特性と今後の普及計画」について発表して頂きました。

米花晃雄全国養鱒振興協会事務局長からは協会の行っている魚食普及イベント等の活動報告をして頂きました。

今大会は、期間1日の短い日程でしたが、養鱒業界が直面する課題に対する話題提供や最前線の研究報告、魚食普及の取組み紹介などが行われ、有益な情報が得られることができました。本大会にご協力いただいた関係者皆様にこの場を借りて御礼申し上げます。(川合範明)



上田勝彦氏の講演風景

水生生物観察会の講師をしました

毎年6月に、富士宮市立白糸小学校では、アマゴの放流会と水生生物の観察会を芝川で行っ

ています。本年は6月10日に開催され、当場も観察会の講師として協力しました。

アマゴの放流では地元の芝川観光漁協が準備した稚魚を、それぞれのバケツで受け取り、元気に育つよう声をかけながら優しく放しました。その後、高学年生は水生生物の採集を行い、会場からの説明に耳を傾けました。今年は水生昆虫、特にヒゲナガカワトビケラの出現量が多く、それらを恐る恐るピンセットでつまむ姿が印象的でした。水生昆虫の生活史、昆虫同士の関係、アマゴとの関係、水質との関係など、多くのことを実体験として学べていたようです。「きっと将来、漁協組合員となってくれる子も出てくるはず」との思いで、会場を後にしました。

(鈴木邦弘)



水生昆虫を採集する児童と漁協関係者

富士養鱒場の降水量と湧水量

月	降水量(降水日数) : mm(日)		湧水量 : 万 t / 日	
	今年	過去平均*	今年	過去平均*
5	168 (9)	251 (10)	3.97	7.53
6	121 (14)	276 (12)	3.72	6.31
7	128 (10)	341 (13)	3.40	12.05

* 前年以前の20年間平均値

日誌

5月	6月	7月
7日 岳南地下水利用協議会(富士)	1日 鱒の家オープンイベント	3日 養鱒技術協議会打合せ(東京)
7~8日 温水ヒラメ VNN 検査	3日 岳南地下水協議会総会(富士)	4日 DDBJing 講習会(三島)
8日 家畜糞尿処理対策会議(市内)	5日 漁場改善計画打合せ(沼津)	9日 東部地域危機管理会議(富士)
17日 養鱒協運営委員会(東京)	10日 白糸小水生生物観察会	12日 全国養鱒技術協議会(東京)
21日 漁協 GAP 推進委員会(市内)	10日 温水クエ VNN 検査	17~18日 ウナギ資源調査(伊東)
22日 技術連絡協議会(会場)	11日 養鱒協養殖技術部会(東京)	19日 新成長戦略研究打合せ(東京)
23日 県かん水総会(沼津)	12日 温水クエ VNN 検査	22日 台風被害調査(西伊豆)
24日 海ドナ打合せ(沼津)	17~18日 養鱒協魚病部会(東京)	23日 研究報告編集委員会(焼津)
28日 ウナギ資源調査(伊東)	18日 漁協 GAP 推進委員会(市内)	26日 漁協 GAP 推進委員会(市内)
29日 養鱒振興協会総会(東京)	27日 養鱒漁協総会(市内)	31日 課題評価会(焼津)
30日 マダイ中間育成研修会(沼津)		31日 キセリオチス症防疫説明会(東京)
	<視察見学対応>	<視察見学対応>
	4日 富士根南小3年生(180名)	19日 井之頭中出前授業(27名)
	21日 県管理局視察	24日 富士宮市施設めぐり(25名)
		29日 大阪維新の会(50名)