

富士養鱒場だより

第221号

平成26年2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/

富士養鱒漁協の大型ニジマスのブランド化の推進支援

全国各地には、スペシャルトラウトと呼ばれる大型のブランドニジマスがあり、市場において高い評価を得ています。静岡県においても、富士養鱒漁協が出荷する大型ニジマスは「富士トラウト」という名称で出荷されてきましたが、ブランド化に関する取り組みは無きに等しく、他県に大きく離されている状況にありました。

本報告は、そんな状況を打破しようと、業界と共に進めてきた大型ニジマスのブランド化に関する活動状況を取りまとめたものです。

これまでの取組内容

1 基本方針と管理指針の策定

平成24年2月、地元富士宮市は、富士宮産ニジマスを牽引するトップブランドとして「湧幻鱒（ゆうげんます）」を発表しました（本誌213号）。また、同時に、プレミアムブランドとして、富士トラウトを位置付けました。しかしながら、これらはアウトラインを示したに過ぎず、養殖管理指針も明文化されていなかったため、生産現場では若干の混乱を招きました。

そこで、平成24年4月と6月に、市と漁協と共に問題点や今後の展開について検討を行ったところ、湧幻鱒及び富士トラウトの養殖管理指針を早急に整備することが必要とされました。この結果を受け、当场では、富士宮産ニジマスのブランド化に関する取り組みの方向性を整理し、「静岡県ブランドニジマスの養殖管理指針に関する基本方針について」として取りまとめました。後述する紅富士（あかふじ）の登場により、文書の通知自体は平成25年7月となりましたが、この基本方針により、養殖管理指針の策定や変更、生産履行のための役割が明文化されました。なお、基本方針を受けた富士養鱒漁

協は、湧幻鱒と紅富士の養殖管理指針を策定し、当场及び富士宮市に対し平成25年7月付けで通知しました（図1、表1参照）。

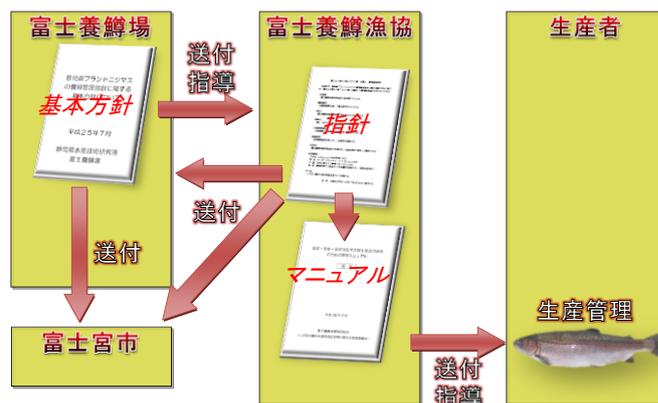


図1 基本方針、管理指針、生産管理の関係

表1 紅富士の養殖管理指針（抜粋）

項目	内容
生産者	富士養鱒漁業協同組合の組合員のみ
養殖場所	全養殖期間を通じて富士宮市内のみ
飼料	富士養鱒漁業協同組合が承認するもの
飼育記録	生産履歴管理を厳に行う
出荷基準	大きさ：2.0kg以上の未成熟魚 身色：サーモンカラーチャートで25以上 外観：体表に明らかな異常がない 鮮度：脱血及び冷却運搬の徹底
その他	しずおか農林水産物認証の取得を目指す

2 生産管理の強化（GAPの推進）

静岡県には、県内産農水産物の安全性の確保及び情報提供のシステムを認証する「しずおか農林水産物認証」という優れた制度があります。先の取り組みと並行して、安全・安心なマス類の生産管理を強化するため、平成24年7月に、「しずおか農林水産物認証取得に関する推進委

員会」を富士養鱒漁協内に設置しました（写真1）。これまでも、全組合員を対象として類似の取り組みは行われてきたものの、意識の隔たりが大きく足並みが揃わなかったことがあった反省から、今回は漁協に出荷されている大型ニジマスターゲットとして認証を目指すこととしました（本誌 215号）。当時は、委員会の事務局と会議の進行役を務めました。

認証推進委員会は通算で 21 回開催し、認証基準に照らし合わせて、これまで経験と感覚に頼ってきた養殖方法を文章としてマニュアル化することが出来ました。この間、委員に就任して頂いた漁協職員や生産者の皆様方には、大きな負担であったと思いますが、積極的に会に参加して建設的な意見を頂きました。記して感謝申し上げます。来年度前半には、漁協出荷の大型ニジマスについて、認証が取得できるものと期待しております。



写真1 委員会の開催風景

3 新ブランド“紅富士（あかふじ）”の誕生

定期的な推進委員会の開催は、生産者の結束力を高め、新たな動きに繋がりました。

既存の大型魚であった富士トラウトについては、規格や定義が曖昧であり、消費者への訴求力が欠けているとの問題がありました。これに対し委員会では、「これからは生産から出荷までの全てを漁協が厳しく管理することが重要」、「認証推進により規格が定まりブランド化は大きく前進する」、「漁協として過去にない取り組みであり、新ブランドとして新たな歩みを始めるべき」などの意見が出され、新ブランドとして名称を決めることとなりました。

新名称には、富士宮産の大型ニジマスのブランド化であったことから、富士宮市民の誇りであり、世界文化遺産に登録されたばかりの“富士山”の名称は外せないだろとの意見が多く出されました。その他のキーワードとしては、咲耶姫（さくやひめ）、湧水、大型、ニジマス、サーモンなどが挙がりました。これらについて、食材としての PR も兼ねて、ふじのくに食の仕事人や料理人による投票を行い、意見を集約しました。この中で、意見が大きく分かれたのが、“サーモン”でした。結論として、トップブランドが湧幻鱒で“鱒”の字が当てられていたこと、他県のスペシャルトラウトの名称に“サーモン”が多く使われていたことを理由に、サーモンとは決別しました。

以上のような過程を経て、新名称は図2のとおり決定しました。ここで、“大々”としたのは、巨大な鱒を意味しています。また、真冬の朝夕に雪が積もった斜面が光で照らされ鮮やかな紅色に染まった状態の富士山のことを“紅富士（あかふじ）”と呼びますが、これになぞり身色や体側、鰓蓋などの紅さを表現しました。新名称を決めて約半年が過ぎましたが、料理人からの評判も上々で、委員全員が良い名称を付けることが出来たと納得しています。



図2 「富士山の湧水が育てた大々鱒 紅富士」

4 食セレクションの認定

静岡県では、全国や海外に誇りうる価値や特長を備えた農林水産物を、県独自の認定基準に基づいてしおか食セレクションとして認定しています。これまでに、(有)下山養魚場と柿島養鱒(株)が、養鱒関係でそれぞれ認定されています（本誌 213号、216号）。

今後の動き

紅富士も認定を受けることで、商品力が大きく向上すると考え、当時は申請書の作成やプレゼンについて支援しました。その結果、平成 25 年 10 月 8 日付けで認定され、11 月 27 日に静岡市で行われた認定式において知事から認定証が授与されました（写真 2）。

認定後の反響は非常に大きく、問い合わせや注文の多い状態が続いています。料理人の皆様方からは、名称が良くお客さんにアピールできる、清涼で冷たい湧水のイメージとマッチしている、漁協ブランドであることの意義が大きいなどの意見を頂戴しています。



写真 2 食セレ認定式の様子

これまで記載してきたように、漁協出荷の大型魚は着実にブランド化の道を歩んでいると思われます。よって、認証委員会は当初の目的を達成したと考え、26 年 3 月末をもって解散し、新たに「安全・安心・安定的なマス類生産推進委員会」を漁協内に設置することとなりました。新委員会は、漁協により運営され、認証の取得やマニュアルに基づく指導を通して、養鱈業の基礎を守ります。今回は、マニュアル整備を最優先としたために、漁協出荷の大型魚のみの取り組みでしたが、新委員会では組合員全体への周知や指導などの役割が期待されます。

一方、大型魚のブランド化については、検討すべき事項はまだ残されています。この点については、平成 26 年度から開始する静岡県新成長戦略研究「大型ニジマス品種の低コスト生産技術の開発と販売戦略の推進」において、漁協と一丸となって取り組む予定です。顧客情報分析や鮮度管理技術などを通して、消費者ニーズにマッチした高品質な大型魚をより美味しく提供していくことが研究の出口です。

私の脳裏には、生産者、漁協、流通業者、料理人、消費者、行政関係者の皆さんの明るい笑顔が既に浮かんでいます。

（鈴木邦弘・松山創）

トピックス

富士宮市長に食セレ認定の報告を行いました

平成 25 年 12 月 10 日、富士養鱈漁協と当場は、“紅富士”が食セレクションに認定された旨の報告を須藤富士宮市長に行いました。

市長には、漁協ブランドであることを高く評価して頂くと共に、試食品を食べられ「脂がのって歯応えがあり、臭みも全くない」などのお褒めの言葉を頂戴しました。生産者にとって、大きな励みとなる報告会となりました。

（鈴木邦弘・松山創）



白糸滝養魚場の秋山徳浩氏が静岡県知事から表彰されました

ふじのくに未来をひらく農林漁業奨励賞に、水産技術研究所が推薦していた白糸滝養魚場の秋山徳浩氏が受賞されました。この賞は、県内の一次産業の振興を目的に今年度新たに創設されたもので、「県内において農林漁業に従事し、経営発展を目指し先進的な取組を概ね3年以上行い、かつ現在活躍しており、今後地域や県内の農林漁業者の模範となりうる個人または団体」に贈られます。

秋山さんの取り組みは、生産した大型ニジマスの加工品を低価格で数多く開発し、市民と対話しながらその販売を続けて、加工品のみならずニジマスそのものの販路拡大にも繋がっている点が高く評価されました。

平成26年2月14日に静岡県庁で行われた授与式では、知事より祝辞が述べられた後、受賞者の取り組みが紹介され、褒状が授与されました。知事との懇談では、「今後もクオリティーを落とさず、量産を目指してほしい」との激励を受けておられました。

なお、今回の受賞者は部門別に、農業で7つ、林業で1つ、水産で2つであり、水産技術研究所が推薦していた由比港漁協青年部も受賞されています。受賞者皆様の活躍により、静岡県的一次産業の益々の発展が期待されます。

(鈴木邦弘)



授与式直後の秋山夫妻

2013 富士宮市肉食系優良食飲アワード開催される

平成25年11月16～17日に、富士宮市のJAファーマーズマーケット「う宮～な」において、2013富士宮市肉食系優良食飲アワードが開催されました。

富士宮市は、焼きそばに代表される“食”による街作りを推進しており、お勧めの食べ物や飲み物を「優良食飲」として広報しています。今回のイベントは、そのうちの肉食系食材（肉、牛乳、卵、魚など）の調理済み商品を250円で販売し、投票によりアワード(大賞)を決定するというものでした。

出品数は9点と少なかったものの、卵、牛、鶏、豚、ニジマス、蒲鉾とバラエティに富んだ出品がありました。ニジマスでは、白糸滝養魚場が鱒カップ寿司を、くぬぎ養鱒場が鱒塩焼きをそれぞれ出品しました。残念ながら大賞は逃しましたものの、両者共にもう少し

で表彰台に上られる順位にありました。

ちなみに、カップ寿司は当场が開発を支援したもので、当日は製造が追いつかない状況でした。もしも順調に販売数を伸ばせていたら、表彰台も夢ではなかったと思われます。

2014大会での養鱒業者の挑戦が今から楽しみです。
(鈴木邦弘)



今年も駿河湾サーモンの養殖が始まりました

平成 22 年度から沼津市内浦において、ニジマスの海面養殖が試みられ、昨年 2 月には川勝県知事が試食し“駿河湾サーモン”と名付けられました。日本一高い富士山と日本一深い駿河湾の共演、養鱒業者（富士養鱒漁協）と海面養殖業者（内浦漁協）とのタッグなど、駿河湾サーモンには商品としての魅力が詰まっています。

今年度も、富士宮市内で養殖されていたニジマス 250 尾（平均 0.8～1.0 kg）が、12 月 17 日と 1 月 27 日に内浦へ輸送され、海面養殖がスタートしました。内浦到着後のニジマスは、陸上の活魚水槽において海水馴致されますが、昨年度の反省から馴致期間を 4 日間に短縮したところ、その後の飼育は順調に経過しています。

3～4 月には、大手量販店で試験販売が開始されるように、関係者と汗をかいています。

（松山 創・鈴木邦弘）



写真 海面生簀への放養されるニジマス

未曾有の大雪に見舞われました

当時は、富士山麓の標高 710m に位置していますが、温暖な静岡県下にあるため、積雪は年に数回しかありません。また、積ったとしても、生活に支障を及ぼすことはほとんどありませんでしたが、今年ばかりは様相が違いました。2 月 8 日と 2 月 14 日に、南岸低気圧が発達しながら海上を通過し関東一円に大雪をもたらしましたが、当场も大きな影響を与えました。

写真は、大雪の 3 日後（2 月 17 日）の当场の入口付近です。交通標識が半分以上埋まっており、奥には雪に埋もれた職員の愛車が見えます。吹き溜まり部の積雪は最大 2m にも達していました。これほどの大雪は、地元の人でも経験がないとのことでした。

地区の除雪作業もなかなか進まず、通勤自体で半日以上を要する職員がいました。また、場に辿り着いても、駐車スペースや池に向かう道を作るだけで半日以上の雪カキが必要でした。

その後も、職員総出での除雪作業に毎日行われ、手に豆を作る者、日焼けする者、汗だくで作業して風邪をひく者、筋肉痛や腰痛を発症する者などが続出しました。一面の雪景色は幻想的で美しかったのですが、正直、当分の間、雪は見たくないです。

（鈴木邦弘）



大雪に見舞われた場内（降雪 3 日後撮影）

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*
11	127 (6)	150 (6)	6.34	5.95
12	51 (9)	72 (5)	5.02	5.01
1	32 (3)	69 (5)	3.33	3.59

* 前年以前の 20 年間平均値

日誌

1 1 月	1 2 月	1 月
5～6 日 東海・北陸地域合同検討会(浜松) 6 日 バイテク卵作出指導 6 日 食セレ広報資材取材対応(市内) 7 日 関東東海ブロック普及研修会(焼津) 8 日 新任研究者交流会(静岡) 12 日 バイテク卵作出指導 13 日 新成長研究現地指導(浜松) 16～17 日 富士宮市肉食系優良食飲アワード(市内) 19 日 バイテク卵作出指導 21 日 普及月例会(焼津) 21～22 日 養鱒振興協全国大会(栃木) 26 日 養鱒漁協 GAP 推進委員会 27 日 ウナギ資源調査(伊東) 28 日 食セレ認定式(静岡)	5 日 普及指導員資格試験(東京) 5～6 日 育種情報交換会・魚病症例研究会・魚病部会(三重) 10 日 紅富士富士宮市長報告(市内) 10 日 養鱒漁協 GAP 推進委員会 12 日 駿河湾サーモン打合せ(当场) 12～13 日 興津川アユ流下仔魚調査 16 日 養殖衛生管理技術者研修(東京) 17 日 第 1 回海ドナ搬入(沼津) 17 日 奨励賞表彰選定委員会(静岡) 17 日 バイテク卵作出指導 18 日 養鱒漁協 GAP 推進委員会 23 日 普及月例会 24 日 ウナギ資源調査(伊東)	7 日 バイテク卵作出指導 16 日 食の都づくり推進連絡会(富士) 16 日 駿河湾サーモン打合せ(沼津) 16 日 にじます祭実行委員会(市内) 17 日 国補正予算概要説明会(静岡) 17 日 水産関係マネジメント人材育成研修成果発表会(静岡) 21 日 養鱒漁協 GAP 推進委員会 23 日 普及月例会(焼津) 24 日 養鱒協運営委員会(東京) 27 日 第 2 回海ドナ搬入(沼津) 28 日 養鱒漁協 GAP 推進委員会 29～30 日 ウナギ資源調査(伊東)
< 視察見学対応 >		< 視察見学対応 >
21 日 上野小 3 年生 39 名		24 日 黒田小 3 年生 129 名

マスオ君からのお願い

今年度も生産実態アンケートを実施しています。生産者の皆様にはご協力をお願いします。

