

# 富士養鱒場だより

第256号  
令和5年2月号



静岡県水産・海洋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

E-mail [suigi-fuji@pref.shizuoka.lg.jp](mailto:suigi-fuji@pref.shizuoka.lg.jp) URL <https://fish-exp.pref.shizuoka.jp/fuji/>

(目次) 令和4年春からの『国産サーモン特需』  
令和4年度・養鱒研修会を開催  
下山養魚場『修善寺バーガー』新商品セレ 2022 金賞受賞  
紅富士会議・山梨県「養殖技術講習会」で講演

## 令和4年春からの『国産サーモン特需』

富士養鱒漁協の紅富士の出荷量は、R3 年末まで1 か月あたり 8 トンが最大でした。しかし、R4 年の春以降状況が一変し、急激に注文数が増加して 15 トンに跳ね上がり、10 月までは概ね 10 トンと高位安定で推移しました。

この原因は、ロシアによるウクライナ侵略により、ノルウェーからの空輸によるサーモンの輸入が減ったためと言われています。財務省貿易統計を見ると、ノルウェーからの「太平洋さけ」の「生鮮・冷蔵」の輸入量が、R4 当初から過去2年と比べて著しく減っており、R4 年末でもその状況は変わっていません(図1)。単価(統

計値の金額/数量で算出)も春から上昇しており(図2)、輸入が減った生鮮サーモンの代替として、価格差が小さくなった国産の生鮮大型鮭鱒類への引き合いが強くなったと思われます。

R2 年上半期はコロナ禍で紅富士の出荷量が急減し生産者は行き場の無い在庫を抱えました。R3 年には消費が回復し池在庫も正常化でき、安堵したばかりでの急展開。魚の平均体重を下げつつも R4 年下半期まで何とか出荷を続けましたが、R2 に増産の手を緩めたツケが響き、先行きに不安が残ります。

ウクライナ情勢の先行きが見えないゆえ、し

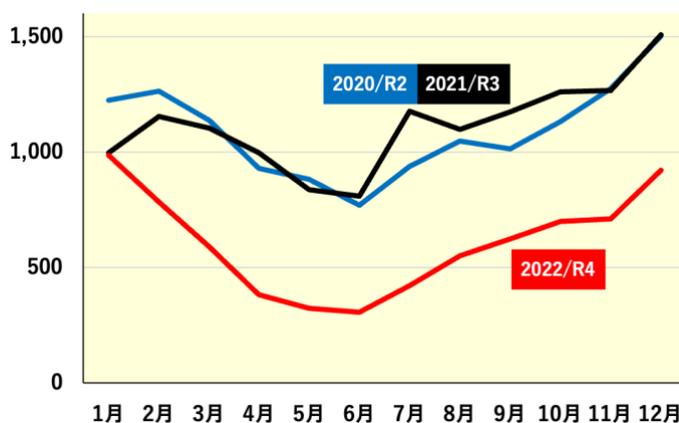


図1 ノルウェーからの「大西洋さけ」  
輸入量の推移 (トン)

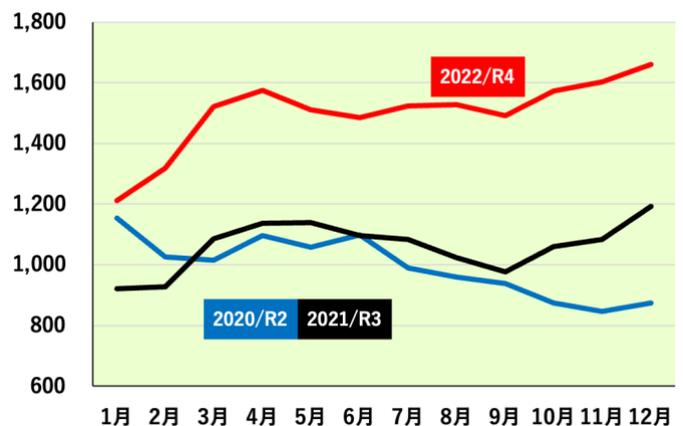


図2 ノルウェーからの「大西洋さけ」  
単価の推移 (円/kg)

※グラフの元データは財務省貿易統計から、国名「202 ノルウェー」、品目コード「0302 魚(生鮮・冷蔵)」の「大西洋さけ(サルモ・サラル)及びドナウさけ(フコ・フコ)」を抽出したもの。【財務省貿易統計 <https://www.customs.go.jp/toukei/info/>】

ばらくの間は、特需とは言えないまでも強い引き合いが継続するものと予想されます。増産に向けた生産体制の計画生産の強化が急務です。

大変な作業ですが、キッカケは代替品だったとしても、新たな紅富士ファンの獲得につながれば御の字です。  
(佐藤孝幸)

## トピックス

### 令和4年度・養鱒研修会を開催

令和4年12月2日に会場主催の養鱒業者向け研修会「養鱒研修会」を開催しました。

今回は『デジタル化』をテーマに、県庁水産振興課から県が手掛ける水産業のデジタル化に向けた取組を紹介してもらった他、会場からは水産振興課と共同で昨年度まで実施した養鱒池での水温等環境情報のセンシング事例を、蓄積データ閲覧デモを交えながら紹介しました。

筆者の持論ですが、『デジタル化』を『ラクする化』と言い換え、デジタル機器・サービスを活用して池仕事の労務負担をいかに減らすかの手法と捉えれば、興味が湧いてきませんか(浮いた労働力で何をするかは皆さんの経営センス)。この先、デジタルネイティブ世代が現場を支える労働力の主役となることを踏まえれば、デジタル化の方向性は必須だと思われま



水産振興課・講演の様子

各種産業のデジタル化・DXへの行政支援は活発化していますので、前向きな検討を進めてください。  
(佐藤孝幸)

題目	講師
1. 水産業におけるデジタル技術の活用について	水産振興課 霜村胤日人・鈴木勇己
2. 養鱒池での環境センシング	水技研富士養鱒場 佐藤孝幸
3. 水産用医薬品の適正使用	水技研富士養鱒場 池田卓摩

### 下山養魚場『修善寺バーガー』新商品セレ2022金賞受賞



金賞を受賞した「修善寺バーガー・あまかつ」

県マーケティング課主催の県産農林水産物を使用した加工品のコンクール『ふじのくに新商品セレクション2022』において、(有)下山養魚場が出品した『修善寺バーガー・あまかつ』が「金賞」を受賞しました(応募総数85のうち最高金賞1・金賞10)。

『修善寺バーガー・あまかつ』は下山養魚場が生産する大型アマゴ「天城紅姫あまご」を使ったカツ(フライ)を主役にしたハンバーガー。同社直営店「あまご茶屋」で提供する他、近隣の道の駅等で販売されています。コロナ禍をきっかけに産まれた新商品で、滞留した魚の新メ

ニュー考案だけでなく、同様に苦しい状況だった地域食材も巻き込んだご当地バーガー企画『修善寺バーガー』プロジェクトを立ち上げた行動力には感服します。

審査では「アマゴのカツが美味しい」との意見が多かったとのことで、「生産者としてこれほど嬉しい評価は無い」とは下山氏談。

6次産業化の号令のもと、商品開発ではストーリーやビジュアルを重視してコンサル・専門家を投入するといった一辺倒な行政支援の流れがある中、全てを自社で企画し、商品の本質である食味を評価された今回の受賞は、県行政の生産者支援に一石を投じるものだと感じます。

(佐藤孝幸)



令和4年11月24日  
食の都表彰式から  
新商品セレクション  
受賞者の皆さん

前列左から2人目が  
下山養魚場・下山明氏  
前列右から3人目は  
川勝知事

## 紅富士会議・山梨県「養殖技術講習会」で講演

富士養鱒漁協の紅富士生産体制強化会議副会長の秋山氏が1月17日に山梨県水産技術センター主催の「養殖技術講習会」に招かれ、新たな国産サーモン「富士の介」のブランド展開を始めた山梨の生産者を前に、紅富士の10年間の取組を紹介する講演を行いました（内容は本誌251号で紹介した発表大会から少し掘り下げたもの）。

「富士の介」は後発ですが、『ニジマス×マスノスケ』という唯一無二の個性を持ち、山梨県行政の強力な後押しもあって、紅富士にとって強力な競合相手です。紅富士を含め静岡県が生産者にはうかうかしてられません。意見交換では、価格面で両者の生産者手取額に大きな差があることもわかり、帰路では一緒に参加した紅富士生産者から「紅富士の販促計画を見直そう」との提案があるなど、我々にとっても大変有意義な会となりました。



秋山氏・講演の様子

筆者は意見交換で聞かれた「富士の介」の話から、静岡県農試で開発され県内JAで広く生産販売する“面の展開”で人気・知名度を高めたイチゴ「紅ほっぺ」を想起し、「富士の介」は新品种、「紅富士」は従来品種の新商品と、

両者でスタートの立ち位置が異なっていることに改めて気がありました。後者は品種という明らかな差別化・アピールポイントが無い点で不利と感じますが、紅富士は安定生

産や安全安心・高品質を今後も追求し継続することと、その体制があることが強みであり、山梨の生産者に追い抜かれぬよう努力を続けます。(佐藤孝幸)

## 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：万トン/日	
	今年	過去平均*	今年	過去平均*
11	179 (8)	110 (7)	6.67	6.52
12	59 (9)	98 (6)	4.98	5.10
1	4 (3)	57 (5)	3.44	3.74

\* 前年以前の20年間平均値

## 日誌

令和4年11月	令和4年12月	令和5年1月
毎週火曜 沼津駐在	2日 養鱒研修会（市内）	6日 業務連絡会分場長会議（Web）
1日 バイテク魚作出指導（場内）	6日 業務連絡会分場長会議（Web）	17日 分野横断型ワークショップ（Web）
2日 バイテク魚作出指導（場内）	6日 バイテク魚作出指導（場内）	17日 山梨水試講習会（山梨）
2日 太平洋B地域合同検討会（東京）	7日 紅富士麻酔選別作業（市内）	20日 新成長戦略研究追 跡調査報告会（Web）
4日 業務連絡会分場長会議（Web）	8日 白糸小出前授業（市内）	23日 分野横断型ワークショップ（Web）
7日 河津川アユ産卵場視察（東伊豆）	15日 普及月例会（焼津）	25日 水産振興審議会（Web）
8日 バイテク魚作出指導（場内）	16日 紅富士生産体制強化会議（市内）	26日 普及月例会（焼津）
10日 紅富士麻酔選別作業（市内）	22日 県かん水協会役員会（沼津）	27日 しずおか認証内部検査（市内）
11日 養鱒業若手研修会（場内）	27日 バイテク魚作出指導（場内）	27日 養鱒業若手研修会（市内）
16日 バイテク魚作出指導（場内）	＜視察見学対応＞	
17日 富士川アユ流下仔魚調査（富士）	8日 富士宮市立大富士小（154名）	
18日 普及月例会（焼津）	14日 焼津水産高校栽培漁業科（38名）	
23日 バイテク魚作出指導（場内）		
29日 にじます祭実行委員会（市内）		
30日 バイテク魚作出指導（場内）		
30日 水産研究発表会（焼津）		
30日 魚病症例研究会（Web）		
＜視察見学対応＞		
1日 三島市立長伏小（47名）		
18日 東伊豆町立熱川小（20名）		
20日 フードバレーサミット（17名）		
29日 富士宮市立富士根南小（176名）		



（雑記）新型コロナの不安は未だ続っていますが、日常も少しずつ戻りつつあって、今春には「にじます祭」が3年ぶりに開催されることは大変うれしい出来事です。ニジマスを発眼卵から浮上稚魚まで育ててもらい「にじます祭」で放流会をするイベント「育て鱒ター」の卵配布で市内の保育園を訪れた際、「ニジマスって知っていますか？」と聞いてみたところ、さすが富士宮市のこどもっち!!。ほとんどの子が「知ってるよ!!」「食べたこともあるよ!!」と元気よく答えてくれました。この子どもたちが、将来は静岡やニジマスの広報大使になってくれることを期待して、「静岡のニジマスは美味しいよ」と胸を張ってもらえる魚づくりを支援していこうと感じました。