



伊勢まぐろ養殖の概要

(認証番号 : JFRCA181703A)

伊勢まぐろ養殖の概要

基本情報

対象者	ぶるーふいんみえ : 株式会社ブルーフィン三重
代表者	おがわ ひろみつ : 代表取締役社長 小川 広光
対象者所在地	みえけんわたらいぐんみなみいせちようこうちなつ : 三重県度会郡南伊勢町河内奈津 109 番地 6
養殖魚種	: クロマグロ
養殖方法	: 小割生簀養殖法
養殖漁場	かみさきうら : 神前浦



伊勢まぐろ養殖のポイント

- 国内のクロマグロ養殖漁場としては最北東に位置し、冬場の海水温が低いため、余分な脂肪が少ない、身の引き締まったクロマグロが育つ。
- 徹底した資源管理のもと1尾ずつ釣り上げられた地元産の稚魚を導入している。
- 飼料会社と共同開発した飼料と、新鮮な近海魚で製造したモイストペレットを給餌し、成長度合い、季節や環境に合わせた飼料設計により、健康管理を徹底している。

【クロマグロ養殖漁場の環境】

生産地の三重県度会郡南伊勢町は、国内のクロマグロ養殖漁場では最北東に位置する。国内クロマグロ養殖の主産地である沖縄・南九州と比較すると、年間平均 5~7℃でと海水温の低い海域であり、黒潮の恩恵を受けた潮流の速い海域のため、余分な脂肪が少ない、身の締まった美味しい魚が育つ。ブルーフィン三重のクロマグロ年間生産量は 518 トンである（2016 年度）。

ブルーフィン三重では円形生簀（アクアシュア※）を 18 台（50m 直径、高密度ポリエチレン製）設置し、養殖を行っている。

※アクアシュア（商品名）：ノルウェーサーモン養殖等で使用されている、高密度ポリエチレン製の新式いけす枠で、従来の連結フロート方式（アバ式）と比較して耐波浪・耐久性に優れている。



アクアシュア（円形）いけす

【資源管理された稚魚を使用】

ブルーフィン三重で導入するクロマグロの稚魚（ヨコワ）は、地元産の天然魚を使用している。稚魚は熊野灘近海を中心に7~9月の期間、近年のクロマグロ資源の減少をうけ、徹底した資源管理のもと1尾ずつ丁寧に釣り上げられている。

また、体長 20~30cm（約 100~400g）と魚体が小さいうちから養殖することにより、個体差が少なく安定した品質のクロマグロを養殖している。



【飼料の工夫による品質の向上】

ブルーフィン三重では、日清丸紅飼料株式会社と共同研究開発した粉末配合飼料（マッシュ）と、三重県漁連より買い付けた南伊勢町奈屋浦港水揚げの新鮮な近海魚（ゴマサバ・イワシ類等）を、原魚のまま及び専用船で船上製造したモイストペレット（MP）を飼料として使用している。飼料は各いけす 40～60 分かけて間欠的に与え、1 日の給餌量は魚体重のおよそ 5～10%を目安としている。このように成長度合い、季節や環境に合わせた飼料設計、手間をかけた給餌方法により、クロマグロの健康管理を徹底している。MP で育てたクロマグロは生餌だけで育った魚の身質に比べて生臭みが少ないという特徴がある。



日清丸紅飼料(株)と共同研究開発した粉末配合飼料

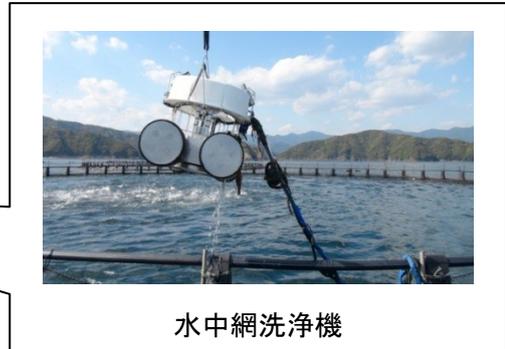


粉末配合飼料に、生餌とマッシュ、フィードオイルを船上で混合しモイストペレットにする。

【きめこまかな飼育管理】

ブルーフィン三重では種苗搬入時から生簀単位で飼育管理しており、生産履歴の明らかな安心安全なクロマグロを養殖している。さらに緊急トラブル対策として、24 時間カメラで漁場をいつでも確認できる体制をとっている。

またロボット式の水中網洗浄機を導入しており、網に付く付着生物による目詰まりとそれによるいけす内の低酸素状態を防ぎ、健康的なクロマグロ養殖に努めている。



水中網洗浄機

ロボットによる網の清掃作業の様子

【釣り上げから出荷・加工体制】

釣り上げ→即殺（電気ショック）→血抜き→神経除去→内臓・エラ除去→魚体冷却までの工程を3分以内で終了させ、陸揚げ後は0～2℃の冷却海水と砕氷で十分に冷やしこんで出荷される。海水は滅菌されたものを使用し、加工時も殺菌水（50ppmの塩素水）で魚体を洗浄するなど、鮮度、衛生管理を徹底している。





養殖漁場の神前浦は伊勢神宮にゆかりのある地名であることから、古い伝統に由来する、神前の神聖な海で育てたおいしいクロマグロとして『伊勢まぐろ』と命名し、ブランドアピールを行っている。