

鹿屋の海が育てたカンパチ： 日本中の食卓を支える漁港の力

鹿屋市は、鹿児島県の大隅半島のほぼ中央に位置しており、西部の錦江湾付近は穏やかな海が広がっています。鹿児島県はカンパチの養殖が盛んで水揚げ量は全国1位、なかでも鹿屋市は、日本で古くからカンパチ養殖を始めたとされ、全国の市町村でトップクラスのカンパチ水揚げ量（15～20%）を誇っています。

今回の特集では、錦江湾で養殖業を営む水産業者を支える鹿屋市漁業協同組合の皆倉組合長、吉松統括部長、養殖業を営む株式会社康成丸水産の柿内取締役取材をさせていただき、全国水揚げ量のトップクラスを誇るカンパチの養殖に密着しました。

〳〵鹿屋市漁業協同組合について〳〵

鹿屋市漁業協同組合は昭和40年に設立され、カンパチ等を全国に販売する販売事業や、魚を育てるためのエサ等を組合員に供給する購買事業を行っており、組合員がカンパチの養殖を営む上で必要不可欠な役割を担っています。96名の正組合員が所属し、主に養殖業者8事業者が432台の生簀^{いけす}で年間約100万尾（内訳：カンパチ75万尾、ブリ・ヒラマサ各12万5千尾）の生産を行っています。

〳〵錦江湾は水産業に最適な環境〳〵

組合が位置する錦江湾東岸では、多くの酸素を含む黒潮が入り込む漁場です。水深も40～100mと深いため赤潮の発生も少なく、ミネラルが豊富で、海水温度が年平均22℃であるため、カンパチ・ブリを一年中養殖できる理想的な環境となっています。

その他にも、養殖より古い歴史を持つ漁船漁業では、錦江湾沖でしか獲れないといわれる幻の「ナミクダヒゲエビ」などの底引き網漁も行われています。

インタビュー



**カンパチ養殖を始めた
きっかけは何ですか？**



組合設立当初はブリの養殖をメインに行っていましたが、昭和50年頃よりブリが市場に飽和し価格が低下し始めたため、平成7年よりエサが少なく、より高値の付くカンパチをメインとした養殖に移行しました。

ブリ養殖の中で蓄えた豊富な知識と技術を基にカンパチの養殖を行い、平成19年には鹿児島県の「かごしまのさかな」ブランド認定を取得しました。



（鹿屋市漁業協同組合）

インタビュー



**鹿屋ならではの
カンパチの魅力は何ですか？**



かのやカンパチは、身が引き締まり、脂ののった美味しさが魅力です。一番のおすすめはお刺身で食べる。かのやカンパチは身を切っても色落ちせず、新鮮さを保ちます。

また、鹿屋市は日本最大規模を誇るバラ園である「かのやばら園」があり、バラを生かしたまちづくりの推進にも取り組んでいます。「バラのまち」らしいカンパチの生産のために、バラの花びらエキスを配合した飼料を使うという特徴があります。バラの花びらは抗酸化物質であるポリフェノールを多く含み、カンパチの新鮮さを長く保ち、かのやカンパチ特有のプリプリとした身の食感とうまみを引き立てる役割を果たします。また、血液の流れを良くするナイアシンなどの優れた栄養成分が多く含まれ、美と健康を支えるカンパチとなっています。



インタビュー



どのような設備を
導入していますか？



組合では昭和50年にエサを保管する500トンの冷蔵庫の建設をきっかけに大型の施設・設備が建てられ、現在では500～1,000トンの超大型冷蔵庫・冷凍庫を5台設置しています。また、令和4年にはカンパチをロインやフィーレ等に加工するための新加工場を新設し、最新機器の導入や加工ライン増設により従来の年間26万尾から40万尾の処理が可能になるなど、生産性向上、業務効率化を実現しました。



(鹿屋市漁業協同組合新加工場)

インタビュー



環境や育て方の
こだわりはありますか？



令和2年2月に組合は世界基準の水産エコラベルであるマリン・エコラベル・ジャパン認証(MEL認証)※を取得しました。組合は海の資源の持続性と環境に配慮しながら、かのやカンパチの生産をしており、付加価値の高い養殖を目指しています。

※MEL(マリンエコラベル)とは、国際的に認められている日本発の水産エコラベル認証制度です。海の資源の持続性と環境に配慮しながら水産業を営んでいる事業者(漁業・養殖業)を認証するマークであり、消費者はMEL認証マークのついた水産物を購入することで、安心して持続可能な水産物を選ぶことができるとともに、豊かな海を守ることにも繋がります。



(漁協直営みなと食堂)

インタビュー



特に力を入れて
取り組んでいることは何ですか？



かのやカンパチのPR・拡販に積極的に取り組んでいます。マスコットキャラクター「カンパチロウ」による市内イベントの参加、市や県と連携した県外商社企業の商談や輸出商談会にも積極的に参加しています。

また、新加工場のシステムも活用し、海外への販路拡大にも力を入れています。既に台湾、香港及び中国への輸出実績があり、今後も海外におけるカンパチの魅力をさらに広めていきたいです。

さらに、平成20年には地元への貢献を目的として、漁協直営のみなと食堂をオープンしました。水揚げされたばかりのかのやカンパチを使った、美味しい料理がリーズナブルに食べられる食堂として、かのやカンパチの魅力を発信しています。現在は年間5万人が来訪するなど、活気が溢れる大人気の食堂です。



(漁協直営みなと食堂定食)

／＼（株）康成丸水産について／＼

（株）康成丸水産は、カンパチ、ヒラマサ、ブリ等の養殖業者であり、平成24年5月に柿内氏、父、弟、従業員1名の計4名で事業を開始しました。

事業開始当初はカンパチを主体として養殖経営を行っていましたが、カンパチのみではなく、新たに美味しい魚の生産にチャレンジし、「消費者に美味しいを届けること」、また、養殖魚種を追加することで「法人の経営継続」を両立させるために、現在のようなカンパチ、ヒラマサ、ブリ等の複数魚種をバランスよく養殖する経営方針に切り替えています。



（生簀に向かう漁船：柿内取締役）



（錦江湾の養殖生簀）

／＼カンパチが全国の食卓へ届くまで／＼

カンパチ等の養殖魚が出荷されるまでの主な作業として①エサやり・魚の状態確認、②選別、③出荷があります。

① エサやり・ 魚の状態確認



エサはイワシを由来とした天然由来のものであり、カプセル状のものを船から機械（バズーカ砲のようなもの）により生簀に投げ入れる形で与えています。

魚の状態確認は基本的に目視で行い、病気や寄生虫に感染している魚がないか確認します。発見が遅れると、魚が寄生虫を嫌がり網などに体をこすりつけるため、魚体に傷がついてしまいます。

② 選別



魚が成長してきた段階でサイズごとに生簀に分ける「選別」を行います。この作業により、エサの量の調整等の管理を行いやすくしています。この際、魚の数を把握するため、人の手でカウントしています。

③ 出荷



水揚げ後すぐに魚を締める「生き締め」※という手法により、鮮度が保たれた歯ごたえのある魚が全国へと出荷されます。生き締めは人の手で行うことが確実ですが、素早く・効率的に締める必要があることから自動締め機を導入しました。

※魚が暴れることで身が傷つくため魚を適切に「締める」ことで魚への負担を減らし、鮮度を保つことができ、魚を美味しく食べることができる。

インタビュー



1つの生簀当たり 何匹管理していますか？

生簀は8×8×8mの鉄製の網かごであり、生簀1台当たり約6,000匹の魚が養殖されています。約50台の生簀を所有していますが、この中から目視で病気や寄生虫により健康状態が悪い魚を見つけ出すには長い経験が必要です。



(かのやカンパチ)

インタビュー



水温が高い時や 災害時はどうしていますか？

近年の水温上昇により海面の温度は夏場30℃近くにもなり、海中とは約2℃差が生じます。この暑さにより魚は夏バテ状態となり、エサを食べず免疫が低下し死んでしまうこともあるため、生簀を沈下させています。生簀を沈下させることは、この他にも台風等の自然災害への対策にもなり、生簀内の魚を守るために大切な作業です。

インタビュー



養殖業を営む上での 想いを教えてください

マニュアルどおりに魚に対応していても、決して上手な管理はできません。私たちは生き物を扱っており、生き物はマニュアルでは扱えないのです。

また、養殖の方法は同じであっても、魚の締め方やエサで魚は変わっていきます。

稚魚の状態から、毎日エサをやり、病気になったりしないよう見守りながら、成魚となって出荷されるまで手間ひまかけて育てています（カンパチは成魚になるまで約2年かかります。）

魚をどのように守っていくかを常に考え、死なせないように、愛情をこめて大切に育てています。

一生懸命育てた魚を皆さんに食べていただき、美味しいと言ってもらえたら嬉しいです。

鹿屋市ならではの美味しさが詰まった「かのやカンパチ」をぜひお召し上がりください。

インタビュー



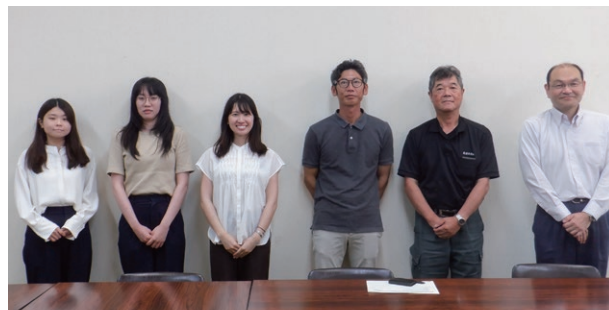
水温や塩分濃度管理について どのようにしていますか？

IoT海洋モニタリングシステム（海ログ）を導入しており、水面に浮かせることで、海水の塩分濃度やメートルごとの水温を測定し、漁場の情報が30分間隔でスマートフォンに転送されます。

従来はエサやりの際に温度計を用いて水温を測定していましたが、海ログによりデータが自動で届くため、負担軽減や業務効率化が可能になりました。



(IoT 海洋モニタリングシステム：海ログ)



最後に、取材にご協力いただきました皆様に感謝申し上げます。