

## ニジマス養殖の消長と技術開発

小出展久

北海道の内水面養殖業はニジマスを中心に行われていますが、その始まりは1917年に中禅寺湖からさけます内水試の前身である北海道水産試験場千歳支場に移入された卵に始まります。試験場に移入されたニジマスは千歳の清流で育てられ、1920年に初めての採卵を迎え、1930年代に入り民間の養鱒場へ分譲されます。上川地方ではこれらの分譲卵をもとに養鱒組合を設立して生産量を増やし、近隣の層雲峡などへ出荷するようになります。当初の製品は小型のニジマスを使った甘露煮、100g前後の塩焼きが中心でしたが1980年代に入って魚肉への着色技術が浸透し、刺身用食材として観光地でもはやされるようになります。しかし、北海道におけるニジマスの食料としての位置は非日常の食材であり、日々の食材として食卓に上がることは殆どありません。ニジマスの生産量は平成になってピークを迎え1,200トン程度を生産するようになりますが、バブル崩壊とともに観光地での消費が途絶え、現在は200トン程度にまで生産量は落ち込んでいます。北海道におけるニジマス養殖は販売のターゲットを失ってしまったのです。

一方、海外からの輸入サケマスは増加を続け現在では20万トンという高水準で推移しています。回転寿司の一番人気の「サーモン」はほとんどが輸入された海面養殖のニジマスや大西洋サケです。大規模な養殖はコストを下げ、大量に輸入されるサケマスは安定した供給をもたらす徐々とその消費を伸ばしていきます。海外からの養殖物におされ、国内で生産されたニジマスが消費されないのはなんとも悲しい話です。国内の養殖ニジマスはどんな販売戦略を持って、どこをターゲットに売り込めばいいのか、こ

れからの大きな問題です。

ニジマスの養殖生産は全国的に低迷を続け、各県ともに特色のあるブランドを作り、売り込みに必死です。我々も道産素材を餌料に活用したり、利用されない水産物の餌料としての特性を評価して、輸入物に負けない特色ある「さかなづくり」を目指しています。これらの取り組みの中で、近年、札幌近郊で栽培されている亜麻から搾油した亜麻仁油を少量与えることで魚の抗病性があがることがわかりました。また、ヒトデからとられたサポニンが魚の免疫を上昇させるなど、これまでに利用されていなかった素材に、いろいろな効果のあることがわかってきました。養殖魚には薬漬けというイメージがどうしてもついて回ります。餌を通して健康な魚を作ることが医薬品の不使用にもつながり、また、安全・安心な食材を供給することにつながります。北海道には未利用の素材はまだたくさんあり、新たな効果も見いだせるかもしれません。

ニジマス養殖の最盛期には全道からニジマスの魚病診断のためのサンプルが集まり、多いときには年に千数百例もの病魚を調査することもありました。ニジマス生産も激減した昨今、内水試に持ち込まれるニジマスの魚病診断は少なくなりましたが、現在の内水試における魚病研究の重要な基盤となっています。全雌生産技術や不妊化技術もニジマスによって開発され他の魚種に応用されました。国策によって導入された外来種ニジマスはこのところ少し居心地が悪いようですが、ニジマスによって多くの技術が開発されたことも忘れてはなりません。

(内水面資源部長 こいで のぶひさ)