

2016.6.3 18時

# チヨウザメ安定供給

# 小林市が直営養殖場

## 本年度中

## 魚肉需要増に対応

チヨウザメの産地化を目指す小林市は、魚肉の生産体制を強化するため、本年度内に同市内に養殖場を建設し、直営での養殖に乗り出す。魚肉の需要増に対応するため、雌雄判別までの3年間の飼育を市が担うことで飼育に要する業者の負担を減らし、将来的なキャビア生産に向けて民間の新規参入を促す狙いもある。市は「ブランド化を推進するために、安定供給を図ることが大切」としている。

「チヨウザメのまち」の実現を目標に掲げる市は昨年度、小林商工会議所と連携して、魚肉を使った当地グルメの開発や、プロジェクトチーム「チヨウザメ・キャビア課」の設置に取り組んだ。こうしたPR活動が奏功し、県外のホテルや飲食店から魚肉の引き合いが増えている。

しかし、市内の養殖業者は5者だけ。生産体制が整っておらず、「市内への出荷分しかまかなえず、県外との取引は断っている状況」（養殖業者）。

市内の養殖業者でつくるみやまき西諸チヨウザメ普及促進協議会の萩野泰樹会長（32）は、業者の新規参入の動きが鈍い理由について「チヨウザ

メは雌雄の判別に3年、キャビアとなる卵の採卵に7〜10年かかる。その間、餌代など経費がかかる上、収入が見込めない点がネックとなってい

ると打ち明ける。

こうした現状を受け、市は業者の負担軽減のため、稚魚から雌雄判別までの「中間養殖」を行う。計画では同市の

東方地区体育館付近に養殖場を建設し、水槽を8基設置し、常時1500匹を飼育する。雌雄判別後、雄は魚肉として出荷し、雌はキャビア生産を目指す市内の業者に提供する。飼育管理は同協議会に委託する。

肥後正弘市長は「魚肉を生産拡大して全国に売り出していくとともに、業者の新規参入を促して将来的にはキャビア生産にもつなげたい」としている。市は建設費など4500万円を盛り込んだ一般会計補正予算を9日開会の6月定例市議会に提案する。