

海洋深層水あわびの生産・販売

～北陸農政局富山地域センター～

北陸農政局富山地域センターから、富山県入善漁業協同組合にゅうぜんが取り組んでいる海洋深層水を利用したあわびの陸上養殖をご紹介します。

富山県北東部にある入善町海岸の地先は、大陸棚が狭小で、海底谷が発達しているため、富山湾特有の『寄り廻り波』が発生し、入り江等もなく海面養殖ができる適地がありません。

また、当地区では、漁獲の90%が定置網漁業によるもので、回遊魚の回遊状況により漁獲量が左右され漁業経営が不安定で、海域での漁場拡大が望めないことや、就業者の高齢化等による漁村の活力の低下が懸念されています。



そこで、入善漁業協同組合では、地域の特徴を生かし、町が富山湾から取水する海洋深層水を用い、その特性である富栄養性や清浄性等を生かした養殖施設（陸上施設）を整備し、収益性の高い高鮮度で良質な養殖あわびを生産することとし、平成14年4月の養殖施設竣工と同時に、養殖に最適な「蝦夷あわび」の種苗を収容しました。翌年4月より『深層水あわび』の名称で本格的に販売を開始し、その特性をPRしながらブランド化を目指しています。

これまで、生産の過程で、あわびの大量斃死や生育不良などの問題が発生しましたが、富山県農林水産総合技術センター水産研究所や入善町など関係機関の協力により、飼育環境を改良し、技術の向上に努めています。漁業者の所得向上、高齢者の雇用の拡大、漁業後継者の育成、当地区で水揚される魚介類のイメージアップなどにより漁村の振興を図ろうと、『深層水あわび』事業が進められています。

また、ホテル・旅館・飲食店をはじめ、個人でも購入可能なネット販売、季節限定の「深層水浜焼き屋」での炭火焼きなど多様な販路開拓も行っています。

さらに、地元の入善町6次産業推進会議（通称：マンモス6）などと連携しながら、あわびを素材とした付加価値の高い加工品の開発・販売も進めていきたいと考えています。

★あわびの硬い肉質を払拭するやわらかさ

前浜から汲み上げた海洋深層水をふんだんに使い育てることで、やわらかな肉質に仕上がりました。また、塩もみ等の下処理がないため、硬くならず、加熱してもやわらかなままです。

★内臓まで食べられます

清浄な深層水を使い砂のない陸上養殖施設の環境で育てているため、汚れが付着しておらず、内臓まで安心して食べられます。

