

岩手からの発信！！

新たな戦力「オランダ島サーモン」で、震災復興



新たなブランド「オランダ島サーモン」で復興を果たし、更なる飛躍を狙う
「三陸やまだ漁業協同組合」と、おいしさを最大限に活かした料理を提供する
「竹松や」「目利きの銀次」取材しました。



岩手県の名産品 「秋鮭」

岩手の秋鮭は、本州有数の水揚げを誇ります！

秋鮭は、川で生まれ、小さいうちに海へ下り、遠く北洋まで回遊して、生まれた川に帰ってくる魚で、低カロリーかつ良質なたんぱく質が豊富です。

岩手県の秋鮭は、11月下旬～12月上旬が盛漁期で、県内12漁港(八木・久慈・野田・普代・田野畑・田老・宮古・山田・船越・大槌・釜石・大船渡)で水揚げされ、全国でも上位の漁獲量を誇る、重要な水産資源です。

岩手県では、鮭の増殖を図るため、遡上する各河川にふ化場を設置し、採卵や育成、放流を行っていましたが、東日本大震災で多くのふ化場が被災したため、一時期、放流尾数が減少し、漁獲量にも影響が出ました。また、近年の海洋環境の変化の影響もあり、懸命に資源の増大に取り組んでいますが、いまだ厳しい漁獲状況が続いています。

このように、漁業生産量減少に伴い収益も減少しているため、新たな収益確保策として、海洋環境の変化に左右されない安定した生産が見込める魚類養殖が期待され、各地区の漁港で、新たなブランド化の取組が始まったのです。





三陸やまだ漁業協同組合のご紹介

山田漁港は、山田町市街地の中心部にあり第3種漁港として岩手県内有数の漁港の一つです。本港の位置する山田湾は、北の重茂半島と南の船越半島に囲まれ、丸いきんちゃく袋のような形をしています。外洋と接する部分が狭いため、のどかに風ぐことが多く、「海の十和田湖」とも呼ばれています。

「三陸やまだ漁業協同組合」は、このような良好な山田湾を囲む、それぞれ70年以上の歴史を持つ、大浦、織笠、山田湾、大沢の4漁協が合併して2009年に誕生しました。

山田湾では、春のママス（サクラマス）に始まり、夏にはサバ、イワシ、ショッコ（ブリの幼魚）、スルメイカ、秋にはシロザケ（秋鮭）など、一年を通じて三陸沖に集まる旬の魚が水揚げされています。

また、静穏な湾内を利用したカキ、ホタテの養殖も盛んです。



岩手県沿岸中部に位置する山田町



三陸やまだ漁業協同組合事務所



養殖いかだが並ぶ山田湾



東日本大震災を経て

10m以上の大津波に襲われた山田町 約9割に当たる登録漁船が津波の被害に・・・



高さ9.7m、延長1.6kmの防潮堤
が設置されている

東日本大震災で、山田町は、10m以上の大津波と同時に火災も発生し、養殖施設や船舶・漁港をはじめ、町内の商業施設や住宅等が壊滅的な被害を受けました。

震災前は1,992隻あった登録漁船が、その約9割に当たる1,791隻が津波の被害を受けました。

このような状況の中、発災後2か月位から組合員総出で瓦礫撤去作業や養殖施設の復旧作業を始め、6年後の2018年度に、ほぼ全ての復旧を終えました。しかしながら、近年の漁獲量の減少、漁業者の高齢化や後継者不足、新規参入者の定着率の低さなど、マンパワー維持の問題もあり、課題が山積しています。



三陸やまだ漁協の挑戦！ 「オランダ島サーモン」

新たな山田ブランドの特産品として、漁協の安定収益確保だけではなく、地域経済の活性化も期待

2023年度、岩手県内の天然秋鮭の漁獲量は、134トンと過去最低を記録しました。県内の秋鮭の漁獲量は、1996年度に最多の7万3526トン进行録するも、2011年の東日本大震災後は1万トンに満たない年が多くなり、2021年度以降は500トンを割り込むなど近年は深刻な不漁が続いていました。

これまでに経験のないほどの秋鮭等の不漁により、漁業経営の厳しさが増している中、山田の誇る海産物ラインアップに、新たな戦力として仲間入りを果たしたのが、「**オランダ島サーモン**」（トラウトサーモン）です。

山田湾は、海水温度が20℃以下の期間が長いため、養殖に適した海域でした。つくり育てる漁業への転換として、2021年度から試験養殖を開始したオランダ島サーモンは、「脂がのっついて臭みがなく、美味しい」と、市場での評価は上々で、販売、流通事業者や飲食店からも好評を博しています。昨年度からは、インターネットでの販売も開始しました。

新たな山田ブランドの特産品として、漁協の安定収益確保だけではなく、地域経済の活性化も期待されています。





美味しさを追求した養殖！
「オランダ島サーモン」

太古の自然が生み出した山田湾
三陸海岸の寒冷な水に恵まれた好漁場で大切に養殖

「オランダ島サーモン」の名前の由来

山田湾にポツンと浮かぶ無人島は、正式名称を大島といい、1643年（寛永20年）にオランダ船ブレスケンス号が山田町に漂着したことから、「オランダ島」と名付けられました。

島の周辺にはオランダ島サーモンの養殖施設と共に、多くのカキやホタテの養殖いかだが並び、豊かな山田湾を象徴する風景を生み出しています。

太古の自然が生み出した山田湾を流れる三陸海岸の寒冷な水に恵まれた好漁場で育ったトラウトサーモン、それがオランダ島サーモンです。



オランダ島と陸地の中間付近に
「オランダ島サーモン」の二基の生簀がある

「オランダ島サーモン」が美味しい理由

1

山の養分をたっぷりと含んだ水が湾に流れ込み、養殖業にとって、これ以上ない恵まれた環境がそろっています。

2

三陸の寒冷な水が育んだ締まった身質と豊潤で旨味が詰まった上品な脂は、心地よい口どけです。

3

濃厚な味わいは、刺身をはじめとした和食はもちろんのこと、洋風メニューなど様々な料理で楽しめます。





三陸やまだ漁協で大切に育む
「オランダ島サーモン」

最新鋭の養殖施設でありながら、飼育環境は
できるだけ自然に近づける

自然に近い飼育環境

健康でのびのびと育つよう、飼育環境はできるだけ自然に近づけるよう心がけています。

最新鋭の養殖施設では、自動給餌機を導入し、トラウトサーモンにとって最適なタイミングでの給餌を行っています。

また、生簀に設置された水中カメラで、毎日、リアルタイムで魚の状態を確認するとともに、海水温及び溶存酸素量などの測定器を設置し、事務所内から常時監視できる体制を組み、丁寧に育てています。



自動給餌機





三陸やまだ漁協で大切に育む
「オランダ島サーモン」

環境にも人にもやさしい養殖を実現

環境負荷の低減

オランダ島サーモンの養殖に当たっては、漁業者の重要な収入源であるカキ、ホタテの養殖に影響を与えないことが大前提ですが、魚類養殖は魚が食べ残した餌が海水を汚すイメージがあるため、多くの漁業者から反対意見がありました。

漁業者の理解を得られない状況では、養殖を開始することができないことから、組合としても後ろ向きな考えでした。

そこで、漁業者と合意のうえ、魚が食べきるまで沈まない餌を使用した試験養殖を開始し、カキやホタテの養殖に影響がないことを実証しました。

経費、作業負担の低減

定置網漁従事期間に水揚げをすることで（新たな作業員を雇用せず、定置網漁従業員が従事）、人手不足の問題を解決しました。

また、養殖に必要な船等を定置網漁から借り上げて使用することで、経費削減に努めています。

その他、極力作業員に負担を掛けないよう、水揚げは週に1回行っています。



オランダ島サーモンの生簀
周囲には、カキ、ホタテの養殖いかがが広がる



オランダ島サーモンの水揚げの様子

メッセージ

三陸やまだ漁業協同組合
副組合長理事

上林 實さん



ウニの殻むきの様子

震災当時、多くの組合員は、建物も船も流され、養殖施設は全滅状態となりました。復旧は無理だろうと思い、かなり落ち込みました。しかし、組合員の復興への強い願いと、周囲の温かい支援が絆となり、今日の奇跡的な復活があります。震災から13年が経過しましたが、皆様からの温かいご支援があったことは、日々、心から感謝しております。

現在、海洋環境の変化の影響で、漁獲量の減少など、様々な新たな課題が発生しております。「オランダ島サーモン」は、収益の安定化と地域経済の活性化へ大きな希望と期待をかけ、丹精込めて養殖したものをお届けしております。

機会があれば、是非ご賞味いただければ嬉しいです。