

海と魚がなによりも大好き。 青年の想いがぎゅっと詰まった長崎県五島の本マグロ

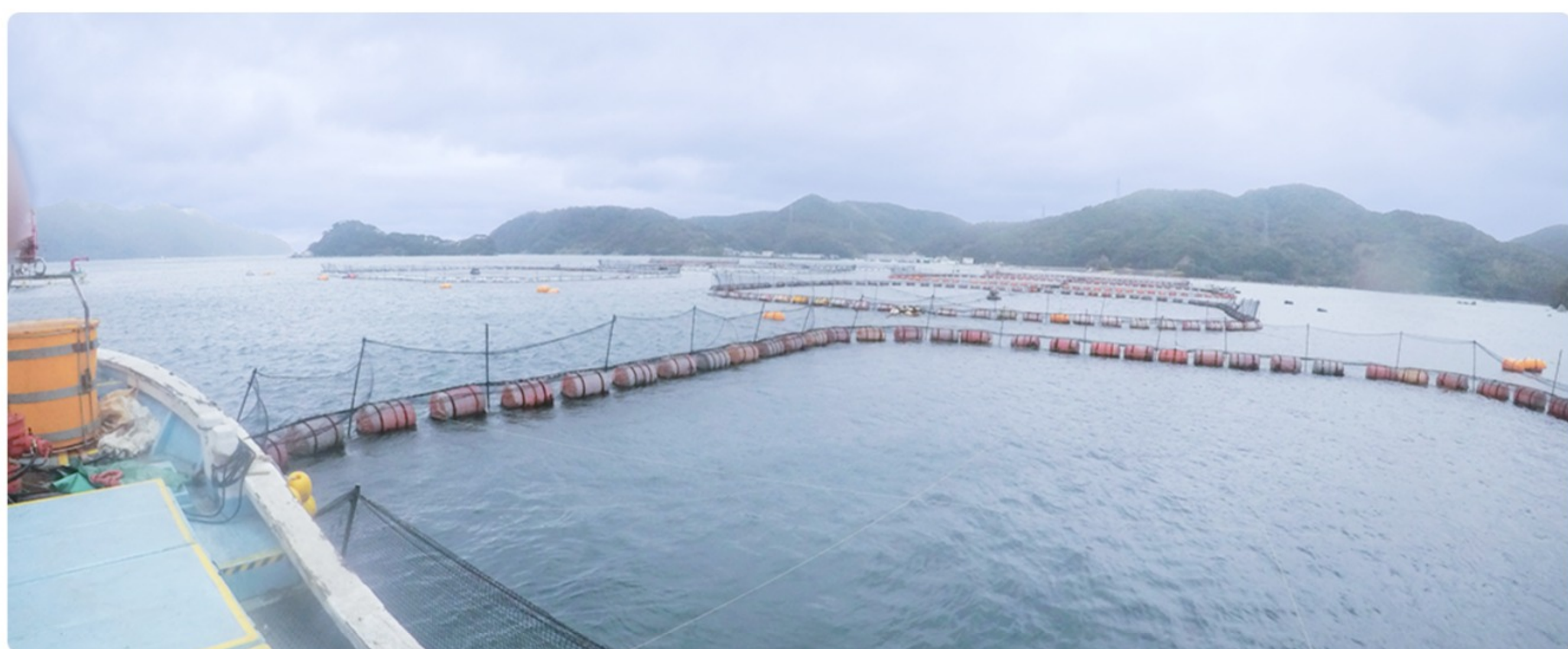
生産者インタビュー

幼いころから海で泳ぐことや魚を見ることが大好きだった彼が、将来の仕事に選んだのは養殖業。長崎県五島でマグロの養殖をしている山下悠泰さんにお話を伺いました。



長崎県五島市 | 金子産業株式会社
山下悠泰（やましたゆうだい）さん
取り扱い商品：本マグロ

“ 世界に向けた計画がなかなか進められず ”



関東の回転寿司屋や大手スーパーを中心にマグロを出荷している私たち。緊急事態宣言中はもちろん、解除後も取引が激減してしまい、かなり厳しい状況です。しかも、今年はオリンピックが開催する予定だったから、例年よりも多くの魚を養殖していたんですね。でも魚の在庫を抱えていると、新しい稚魚を育てることができないので、今は価格を下げて、なるべく多く出荷できるようにしています。さらに私たちは、数年前からアメリカや中国にも販路を広げていたのですが、それも完全にストップしてしまいました。現在は少しずつ出荷していますが、まだ微々たるものでして。海外のみなさんにも食べていただきたいのですが、計画がなかなか進められず困っています。

“ マグロたちの成長を感じられるのが、何よりもうれしい ”



ここは他の奄美や沖縄の養殖場よりも水温が低いので、マグロの成長が少し遅く、稚魚から出荷するまで、約4年かかります。その代わり、潮通りが良く、赤身・中トロ・大トロのバランスが良いマグロを育てられるのが強みなんです。私たちは特にエサにこだわって育てています。最初は生エサと言って小さい魚を生のままあげて、2〜3年経ったら魚粉を混ぜた配合飼料をあげています。最後の半年には、生のサバやイワシを丸々一匹あげることで、身がしっかりとつき重量が増すんです。ちなみに、マグロは固いものがあり好きではないので、骨の固いアジは食べないんですね（笑）。エサ以外には、マグロの体調管理にとても気を付けています。暑さが厳しい時期は、人間と同じようにマグロも夏バテするんです。

高水温になると、動きが鈍くなったり、エサをあまり食べなくなったりすることがあるので、エサの量や栄養剤を加えるなどの調整をしています。マグロの様子は、毎日、海に潜って観察しています。水中の様子を見るのはもちろん、残念ながら死んでしまった魚を回収する作業も行います。このような魚を放置しておくとは病原菌になり、周りの魚にうつるかもしれないので、こまめに取り除いてあげないといけないんです。あとはマグロが逃げてしまわないように、網の破れた箇所がないかをチェックします。網にぶつかって体が擦れると死んでしまう可能性があるため、衝突防止の紐をつけるのも大事な作業です。大変なことが多い仕事ではありますが、稚魚がどんどん大きくなる姿を間近で見られ、成長を感じられることが何よりもうれしいです。



“ 山下さんおすすめのマグロの食べ方 ”



常に、鮮度が良いものを出荷しているので、お刺身で食べるのが1番おすすめです。普通のしょうゆや塩をつけてもいいですし、少し甘いがある九州のしょうゆをつけて食べてもおいしいですよ。大トロなど脂が乗った部位は、お寿司にするとおいしく食べられるかなと思います。

“ 自分もやってみたいと思ったんです ”



私は生まれも育ちも五島で、幼いころから海で泳ぐことや魚を見るのが好きでした。高校に入り、就職先を考えなければいけないときに、先輩からこの仕事のことを教えてもらって。

この仕事は海で泳ぐ作業があると聞いて、自分もやってみたいと思ったんです。実際、海の中で作業をしていると、いろいろな魚の姿が見られるのですが、それがとても楽しくて。この仕事が好きだなと感じますね。大変なことも多いこの仕事ですが、自分なりに楽しいことを見つければ続けていきます。

“ みなさまへメッセージ ”



暑い日も寒い日も、毎日かわいがって育てた長崎県産の本マグロです。お近くの回転寿司屋やスーパーで見かけたら、ぜひ食べて応援していただけると嬉しいです。私たちおいしいマグロをみなさんにお届けできるよう、これからも頑張っていきます！

生産者情報

商品名：本マグロ
生産地：長崎県五島市
生産者：金子産業株式会社 山下悠泰（やましたゆうだい）さん