

自分が食べておいしいと思えるものを届けたい。 みずみずしさ抜群の須崎カンパチ

生産者インタビュー

誰よりも地元の海を愛する。日々、熱い想いを持ってカンパチの養殖をしている、高知県須崎市の西山慶さんにお話を伺いました。



高知県須崎市 | 野見漁業組合 組合長
西山慶（にしやまけい）さん

取り扱い商品：須崎カンパチ

“ 一時は湾全体で20万匹ほどの出荷待ちに ”



緊急事態宣言以降、飲食店が自粛に入ってしまったため、例年の10分の1くらいに出荷量が激減してしまいました。成長し過ぎてしまうと味が落ちる上に、エサ代もかかる。次に出荷する魚も控えていて、一時は須崎湾全体で20万匹ほど出荷待ちをしている状況でした。卸価格もどんどん下がってきまして…。今までは飲食店のみに卸していたのですが、このままではいけないと思いECサイトで一般のお客様にも販売することになりました。ありがたいことに反響がかなりあり、売上も好調です。それに、今まで感想を聞ける機会があまりなかったので、おいしいという言葉を直接聞けるのがとても嬉しかったですね。現在、出荷量は例年並に戻ってきているのですが、残念ながら価格はまだ戻っていません。まだまだこれからですね。

“ 天然ものよりも断然おいしい ”



カンパチを育てる上では、エサにこだわっています。普通はコストを下げるために、魚粉やいろいろなものを混ぜた配合飼料を与えています。ですが、私たちは冷凍したイワシやサバ、アジなどを解凍してエサにしているんです。養殖期間は1年半から2年くらいですが、ずっと生エサで育てています。おそらく、自然のカンパチよりも良いものを食べていると思いますよ。あとは、2〜3週間に1度、淡水浴をさせています。いけすを船に取り込み、新しいいけすに水を張り、魚を小分けにして洗う作業のことです。いけすで養殖しているとカンパチの肌に虫がついてしまうのですが、それを落とすためなんです。水の浸透圧で虫を落とすことができる上に、魚の体に淡水が入ることでも、とてもみずみずしくなります。天然の魚は、淡水に入ることはないですし、いつも良いエサを食べているとは限らない。だから、私たちの作る養殖のカンパチの方がみずみずしく、脂ものっているので、天然のものよりも断然おいしいです！

“ 西山さんおすすめ。おいしいカンパチの食べ方 ”



これから涼しくなるので、薄く切ってしゃぶしゃぶにし、ポン酢をつけて食べたり、少し日が経ってしまったらあら炊きにしたりしてもおすすめです。

みずみずしく、脂ものっているので、やっぱり刺身で食べるのが1番おいしいです。炙りにしたら塩をつけても合いますね。あとは、カツオのたたきのようにカンパチもたたきにとすると良いですよ。



“ 私にはこの海が合ってるんです ”



私は、2019年の12月から組合長になりまして。何も考えのない人がやるよりは、新しい考えを持っている私の方が良いのではないかなと思います。立候補しました。本当は父親世代がやるものなんじゃないかなとね（笑）。組合長になってからは10年後の浜を見越して、理事を若いメンバーに変えました。私たちの上の世代はこんな仕事をやらせたくないと言って、子どもを全部県外へ出していたんですね。その結果、結局養殖してくれる人が少なくなってしまう…。一度外へ出て行った子たちが、いつでも地元に戻ってこられるように、仕事を作っておきたいと思っています。子ども達がいつでも帰ってこれる浜にしていきたいです。また、家が漁業をやっていない子でもこの世界に入ってこれるようにしたいですね。跡継ぎがいなくなるところもあるので。養殖の仕事をやってみたいと思ってもらえるようにするには、きちんとした収入があり、おもしろいと思ってもらえるようにすることが大事。今後、この仕事の魅力をいろいろなところに発信していきたいです。



私は趣味で波乗りするんですよ。大阪の専門学校へ通っていた時も、近くでサーフィンをしていたのですが、潮の味がなんか違うなと。私にはこの海が合ってるんです。地元の海が大好きなんだと気がつきました。専門学校を卒業後、祖父と父が須崎湾で養殖をしていたので、後を継ぐことに。正直、最初はなんとなく仕事をしているところがありました。父親達の世代はみなバブルを経験しているせいか、うまく行かないことがあると全部、景気や人のせいにするところがあったのですが、そういう考えが嫌で。そこを変えていきたいと思ったことがきっかけとなり、漁業と真剣に向き合いはじめました。

“ みなさまへメッセージ ”



たまにおいしくない魚を食べてしまうことがありますよね。おそらく、その魚はきちんと処理されていないもの。それは、魚にも食べてくださる方にも失礼だと思っています。だからこそ、私たちはそれをなくして、自分が食べておいしいと思えるものを出荷しています。そういった生産者の想いをみなさんに伝えていきたい。私たちの想いが詰まったカンパチは絶対おいしいです！ぜひ一度食べていただき、応援してくれただけ嬉しいです。

生産者情報

商品名：須崎カンパチ
生産地：高知県須崎市
生産者：野見漁業組合 組合長 西山慶（にしやまけい）さん