

明治時代から続く養蚕農家の5代目に聞く「養蚕の存続」



久米代表

秩父市影森地区で全齢を通じて桑葉による飼育を行う影森養蚕所の久米代表は、明治時代から続く養蚕農家の5代目です。

現在は父親と二人で養蚕経営を行っており、必要に応じて奥様も作業を手伝われています。養蚕施設の近隣に点在する桑園約2.5haを管理しながら、5月の春蚕から10月まで年間7回の飼育を行い、年間約1トンの繭を出荷しています。

また、秋から冬にかけては原木しいたけの栽培も営まれています。

影森養蚕所では、1回の飼育で最大約15万頭の蚕を飼育し、約300kgの繭を生産することができます。生産された繭は主に長野県の製糸工場へ出荷されるほか、地元の秩父太織作家などとの相対取引も行っています。養蚕機器については、メーカーが既に存在しないため、久米代表自らが維持管理や修繕を行っているとのことでした。

経営上の課題としては、繭の生産量を増やすために桑園管理の効率化を図る必要があると考えており、桑園の拡大に向けて農業委員会に相談されているそうです。また、担い手の確保についても県に相談しているとのことでした。

現在の養蚕業を取り巻く環境は厳しいものがあると考え、繭の需要について伺ったところ、「需要はあるが、その需要に応えきれない状態」との回答がありました。この言葉には正直驚かされました。

久米代表は、「国内の養蚕農家が減少するなか、需要に応えられなければ輸入に頼る事が続き、また企業自らが養蚕事業に参入することが予想されます。現在、目の前にある需要に最大限応えるのが養蚕農家の役割であるため、今後は生産性向上を目指していきます。」と熱く語られました。

お言葉の端々から、厳しい環境の中でも需要に応えようとする強い使命感が感じられ、秩父の養蚕はしっかりと受け継がれていくものと認識しました。



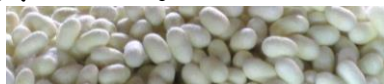
蚕が繭をつくる「回転まぶし」



蚕の飼育室



上簇室



埼玉、再発見！

陸上養殖に注目

海に面していない埼玉県ですが、独自の技術で発展した「観賞魚」と「食用淡水魚」の陸上養殖が盛んで、かけ流し式と閉鎖循環式に大別できます。埼玉県内で陸上養殖に取り組まれているいくつかの企業を取材することができましたので、その様子は埼玉県拠点のフォトレポートギャラリーからご覧ください。 <https://www.maff.go.jp/kanto/chiikinet/saitama/photo/index.html>

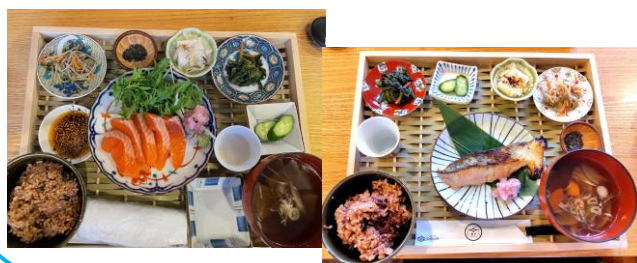


- ・株式会社さかなと：野菜は水菜等、魚種はサーモン
- ・平沼水産株式会社：魚種はうなぎ
- ・株式会社ガスパル：野菜はレタス類、魚種はティラピアとチョウザメ



***フォトレポートでは、お伝えしきれしていない「食」のレポートをお届け！**

- 株式会社さかなとの養殖場の隣にある温泉施設において、蚕の蛹も餌として食べているシルクサーモンのお刺身定食や俵や糍御膳（鮭の自家製塩糍漬け）を美味しくいただきました。



- 平沼水産株式会社の養殖場に併設されている食堂では、うなぎや白焼きをいただきました。それぞれのこだわりの養殖の特徴が感じられ、大変美味しかったです。



編集後記

先日、「アクアポニックス・陸上養殖設備展」に参加し、最新動向を学ぶことができました。アクアポニックス推進協会の設立や認証制度の整備など、業界の発展に向けた動きが加速していることを実感しました。特に養殖事業者から「日本の食を守るという強い想いをもって、販路をしっかりと確保した上で事業に取り組むことが重要。」という講演を聞き、「これからも美味しく魚が食べたいな」と、いち消費者として安堵しました。

暑い日が続いております、農作業などの際は、熱中症に十分ご注意ください。



編集：関東農政局 埼玉県拠点

〒330-9722 さいたま市中央区新都心2-1 さいたま新都心合同庁舎2号館

TEL 048-740-5835

＜関東農政局HP＞ <https://www.maff.go.jp/kanto/>