

やまがた

元氣



農の風

NO.27

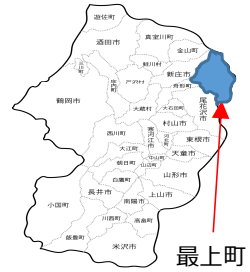
山形県初！ご当地サーモン

ニジサクラ 誕生！

官民一体となって淡水魚の養殖に挑む

さとう たけみ

最上町 養殖業 **佐藤 竹美**さん



最上町



経営のきっかけ・こだわり・思いをお聞かせください。

前職は印刷所勤務で、22歳で湧き水が出る実家の土地を利用して岩魚の養殖を開始しました。

岩魚（年間水揚量1.5～2トン）は主に県内のホテルや旅館、飲食店等に販売するほか、「岩魚の寒風干し」も冬期間に出荷しています。また、令和元年から山形県が研究開発したご当地サーモン「ニジサクラ」の稚魚を段階的に受入れて養殖出荷しています。稚魚から出荷サイズになるまでは2年以上かかり、本格出荷となる今年は800匹ほどの水揚げを見込んでいます。



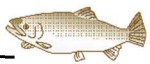
佐藤さんは、30年前から地元小学校の子供達との岩魚の稚魚放流活動に取り組んでおり、学校給食に岩魚を食材提供するなど、地域とのかかわりを大事にしています。



養殖場の様子

水揚げの様子
(写真提供：山形県)

冷たく綺麗な湧き水を利用することにより一定の水質と水温を保つことが出来るため、自然災害の影響を受けにくく、魚が元気に育ちます。



養殖業の魅力について お聞かせください。

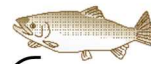
稚魚から大きくなるまで育てる楽しさ、岩魚を通した子供たちとのふれ合い、食べた人から「美味しかった。」と言われる喜びは格別です。最近では、ニジサクラの養殖を通して様々な業界の方と知り合うことが増えており、人とのつながりに魅力を感じています。



ニジサクラ (写真提供：山形県)

ニジサクラとは？

山形県内水面研究所が研究開発した**サクラマス**と**ニジマス**を交配させた**新品種の山形サーモン（淡水魚）**。卵の生産は内水面水産研究所、種苗（稚魚）育成は内水面水産センターで行い、県内の民間養殖場にて育てられ出荷されます。県では令和5年3月に**ニジサクラブランド推進協議会**を設立し、ニジサクラデビューキャンペーンを開催しました。今年度は約5,000匹の出荷と生産拡大を目指しています。



持続可能な養殖業のため 取り組んでいることとは？

フードロス削減に養殖業から取り組もうと、成長が遅い個体や、ブランド基準を満たさず規格外となったニジサクラを有効利用して、昨年秋に「ニジサクラの焼きほぐし（瓶詰め）」を商品化しました。

生食も美味しいニジサクラは、ふんわりとやさしい身質で様々な料理に適しています。是非多くの方に味わっていただき、養殖業界の振興と地域活性化につながってほしいです。



ニジサクラ刺身・握り
(写真提供：山形県)