

新たな敦賀のブランド魚「敦賀真鯛」

敦賀市海水養魚協会
中井 健一

1. 地域の概要

私達が住んでいる福井県の敦賀市は福井県の中央部に位置し、人口は約 62,000 人である (図 1)。海運業が盛んで、ヨーロッパとの交易の拠点として栄えた港町であり、気比神宮や敦賀赤レンガ倉庫、気比の松原、水島等の観光地に加え、令和 6 年には北陸新幹線が敦賀駅まで開業し、地域の集客力が高まっているところである。

2. 漁業の概要

私達が漁業を営む敦賀湾は、入り江の多いリアス式海岸で、複雑に入り組んだ地形が荒天の影響を三方の山で防いでいる。一般的には、日本海側の冬は波が荒れることが多いが、この地形のおかげで波が高くなりにくく操業できる日も多く確保できる。また、この好条件により、養殖筏を設置することが出来、安定した養殖が可能となっている (図 2)。更に、この敦賀湾を取り囲む三方の山々から流れ込む雪解け水はミネラルを豊富に含み、地の利を生かした養殖場となっている。私はこの地域で、養殖漁業、刺網漁業、タコカゴ漁業等を営みながら、家族経営で民宿を営んでいる (図 3)。提供する料理は自分で獲った魚や、大事に育てた魚を使用しており、我々の地区では養殖を行いながら民宿を営んでいる者が多くいる。

敦賀真鯛をブランド化したグループは敦賀市海水養魚協会とって敦賀湾で養殖を行っている漁業者で構成されている。敦賀市海水養魚協会の年間生産量は、敦賀ふぐ (トラフグ) が 60% の約 61t、敦賀真鯛 (マダイ) が 39% の約 40t、残り 1% は若狭まはた (マハタ) で約 1t である (図 4)。



図 1 敦賀市の位置



図 2 養殖筏の様子



図 3 漁家民宿の様子

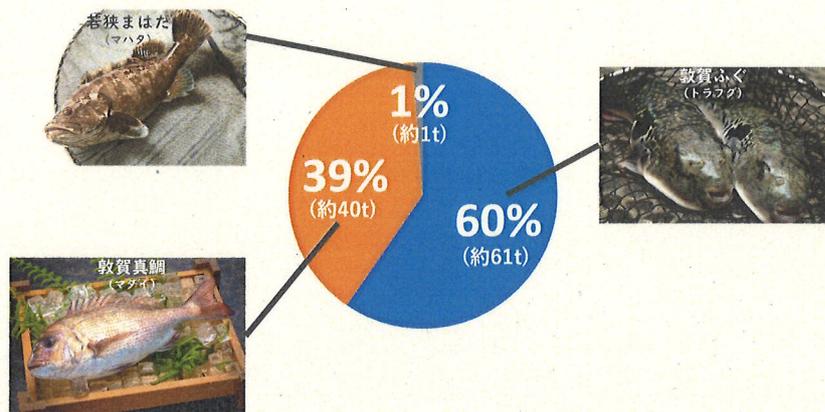


図4 生産量の概要

3. 研究グループの組織と運営

敦賀市海水養魚協会の設立は1981年と約40年の歴史があり、会員数15名で運営している。所在地は敦賀市漁業協同組合内で、会員の社会的地位を高めることを目的として設立された。

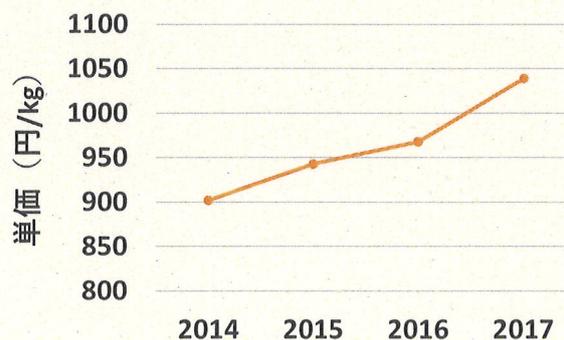
協会全体の敦賀真鯛の年間生産尾数は50,000尾～60,000尾で、活動としては、養殖魚のブランド化に取り組んだり、養殖魚のPRのためにイベントに出展したりしている。また、会員同士で情報交換を行うことで、養殖技術の向上を目指し、地域の養殖漁業の維持・発展を図っている。

4. 研究・実践活動取り組み課題選定の動機

私達が育てる真鯛は、私達の中では美味しいと感じており、品質には自信があった。しかし、知名度が低く、仲買や一般のお客さんからの引き合いが小さいことが課題であり、単価も1,000円/kg程度であった(図5)。

そのため、私達が手間暇かけて育てたマダイを「敦賀真鯛」としてブランド化し、知名度の向上を図り、収入の増加を目指した。

また、ブランド化した大きな契機となったのは、北陸新幹線が敦賀駅まで延伸されることであった。そのことにより、東京と敦賀の間が新幹線一本で繋がり、関東からのお客が増えることが見込まれるので、その機会を逃さない手はないと考えた。



5. 研究・実践活動状況および成果

(1) 敦賀真鯛の歩み

敦賀湾での、真鯛養殖の歴史は古く、昭和50年頃から盛んに行われてきた。敦賀湾の真

鯛は出荷数こそ少ないものの、質の良さは、地元では昔から評判であった。そして、「敦賀の真鯛の美味しさをもっと多くの人たちに知ってもらいたい」という思いのもと、平成30年に「敦賀真鯛」と命名し、新たな敦賀のブランドとして再出発した。更に、令和2年には敦賀市漁協が「敦賀真鯛」を商標登録し、「自慢の真鯛をより多くの人に味わってほしい。知名度アップにつながれば…」と期待を込めて「敦賀真鯛」のロゴを作り、令和6年の北陸新幹線敦賀駅開業に向け、PRを本格開始した(図6)。なお、敦賀真鯛を養殖している敦賀湾は養殖真鯛産地の最北端である。

(2) 敦賀真鯛の飼育方法

敦賀湾の養殖業者は使用する餌を、全国に先駆けて国の定める飼料安全法をクリアした天然素材の配合に努めてきた。また、「敦賀真鯛」に与える飼料には、色上げ、魚の免疫力の向上、抗酸化作用のあるカニ殻を配合している。そのため、身質、魚体の色味、脂の乗りが非常に良い状態に仕上がる(図7)。

敦賀真鯛は、毎年6月頃、約8cmの稚魚から養殖を始め、丁寧に育てること2年半。3年目の春に、約1.5kg、50~60cmの成魚に育て、出荷する。冬の敦賀湾はどんよりとした曇り空が多く、日照時間が少ない分、養殖場の水温も10~12℃程度にしかならない。このくらい水温が低いと魚は餌の食いつきが悪くなり、敦賀真鯛は太平洋側の養殖真鯛に比べてゆっくりと成長するが、人工的な工作はせず、のびのびと成長させる。そうすることで魚の運動量を増やし、魚の身がしっかりと引き締まり、脂の乗った真鯛に成長する。敦賀真鯛を養殖する生け簀は飼育2年目からは、縦、横、深さが6×6×6mと広

さと水深を十分に確保し、一つの生け簀は1,000匹以内と決めている(図8)。これは、真鯛同士が接触してヒレや鱗が傷つくのを防ぎ、ストレスや病気発生のリスクを減らすため、低密度で飼育をしている。また、真鯛は直射日光に弱く、日にあたると日焼けをして体表が黒く変化してしまう。そのため餌を与えたり出荷作業をする時以外は、常に遮光ネットをかけ、日焼けを最小限に抑えている。そして、敦賀真鯛には薬を投与せず、無投薬養殖を実施しており、安全安心な状態で提供している。更に、マダイの健康状態を良好に保つために、運動量や餌の量にも細かく気を配っており、常に魚や海の状況を見て、経験も含めながら最善の方法を選択している。

他にも、福井県水産試験場との連携で毎年養殖場の底質調査を行っており、環境を確認しながら養殖を行っている。



図6 敦賀真鯛のロゴ



図7 敦賀真鯛の餌



図8 敦賀真鯛の飼育状況

これらの努力の結果、美しく鮮やかな赤い色を生み出し、一年中安定した身質、適度な脂の乗りを生み出す。なお、マダイの生残率は90%と高い(図9)。

(3) 敦賀真鯛の食味試験

令和2年1月には、「敦賀真鯛」の美味しさを検証するために、福井大学の学生38名にご協力いただいて、他県産の養殖真鯛との食味試験を行った。(図10)。方法は敦賀真鯛と他県産の養殖マダイの刺身を食べ比べ、色、匂い、味、歯ざわり、歯ごたえを比較した。使用した試料は各マダイを活締めした後、冷蔵庫で1晩置いた身の刺身を使用した。結果は、身の色以外の、匂い、味、歯ざわり、歯ごたえなどで高い評価をいただき、「敦賀真鯛」は歯ざわり・歯ごたえが良く、美味しい、ということが分かった。敦賀真鯛を食べた人からは、「歯ごたえに違いを感じた。弾力が強く噛み応えがあった。」や「さっぱりして余計な雑味がなく、後味が優れていた。」や「魚独特の嫌な脂感がなく食べやすかった」等の御意見を頂いた。敦賀真鯛を食べた方は身のプリプリとした弾力と上品な香りに驚く。養殖というと、天然よりもランクが低いイメージがあると思うが、敦賀真鯛は生臭さもなく、そのイメージを払拭させる。この食味試験により敦賀真鯛が美味しいということを再確認することが出来た。



図9 飼育した敦賀真鯛



図10 食味試験に使用した真鯛

(4) 認知度向上・誘客促進の取り組み

一般の方にも広く知ってもらうため、市内や県内で開催されるイベントに積極的に参加し、「敦賀真鯛」を使ったメニューをPR販売した。更に北陸新幹線開業前には、長野県長野市や松本市のイベントにも参加し、誘客促進を図った。イベントでは福井県名物のソースカツ丼、しょうゆかつ丼を、マダイのカツでアレンジして提供したところ、お客さんから追加注文を頂くほど好評だった(図11)。



図11 敦賀真鯛を使用した商品

他には、敦賀市海水養魚協会に所属する若手の取り組みとして、お魚自動販売機を敦賀駅に設置して敦賀真鯛の認知度向上を図っている(図12)。販売商品は敦賀真鯛のしゃぶしゃぶや、塩麴付け、たたき、一夜干し等で好評を得ている。

他の若手の取り組みとして、旅行会社と連携して持続可能な観光体験として、敦賀真鯛の一本釣りと捌き方体験を行っている。これは敦賀真鯛を入れてある専用の釣り堀で釣った魚を自分で捌き、調理を行うという企画である。



図12 お魚自動販売機

天然資源に頼らず、持続的に計画的な生産が可能な養殖により生産された、サステナブルな取り組みとして行っている。

更に、敦賀市のふるさと納税で敦賀真鯛や敦賀真鯛を使用した鯛めしの素を返礼品として提供しており、特に鯛めしの素は美味しいと好評である。

また、敦賀市海水養魚協会や敦賀市漁村青壮年研究会がFacebook、Instagram、YouTube等にて「敦賀真鯛」や、敦賀の魚について情報を発信している(図13)。

これらの努力の結果、敦賀真鯛の単価は1,600円/kgへ上昇した(図14)。それに加え、生産量以上の注文を受ける状況となっており、今後、生産規模を拡大することが検討されている。

(5) 地産地消の取り組み

敦賀真鯛を敦賀市や福井県内の学校・保育園の給食に提供している(図15)。調理法はフライ、天ぷら、塩焼き等様々で、子供達からは、「ふわふわの身が美味しい!」「毎日これがい!」と大好評であった。この取り組みは5年以上継続しており、今では年に2回、1万1千食分の敦賀真鯛を提供している。未来ある子供達に美味しい敦賀真鯛の魅力を知ってもらいたいので、実施回数を増やしていきたいと考えている。

他に、若手漁師の新しいチャレンジとして、「地元の人にも敦賀真鯛を楽しんでもらいたい」との思いから、商業ビルの空きスペースをリノベーションし、敦賀真鯛を無人販売する店舗を開いた。販売している商品は総菜やパック詰めした加工品を販売しており、地域の方を中心に利用されている。

6. 波及効果

敦賀真鯛ブランド化の効果により、私の営んでいる漁家民宿は令和2年に魚を獲ることから魚を育てる漁業に舵を切り、民宿の名前を変え、生まれ変わって、今では息子が家業を継ぎ、漁家民宿は妻や親を含めた家族で経営している。労務管理については月曜日と火曜日を休日として設定し、ライフワークバランスに配慮する経営体制を取るようにしたが、経営簿記では黒字決算である。敦賀真鯛の知名度向上により客単価が上がり、販売金額は週休2日制としても取組前の水準を維持することが出来ている。全国の漁業者の経営における大きな問題として、魚価の低迷や燃油費、飼料の高騰等がある。私達の地区は養殖漁業を営みながら、民宿を営んでいる者が多く、敦賀真鯛の価値が認められることにより、自分で育てた魚に適正な価格を付け、調理、販売を行うため、市場出荷するのみより、



図13 敦賀真鯛をSNSで情報発信

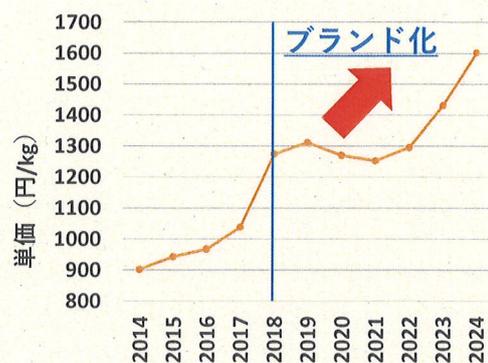


図14 敦賀真鯛の単価



図15 敦賀真鯛を給食提供

能動的に経営の安定化を図ることが可能となり、強い漁業経営基盤を築くことが出来た(図16)。



図16 私達の経営スタイル

7. 今後の課題や計画と問題点

まず、「需要に対応できる生産量の確保」である。ブランド化に取り組み、PR効果で需要が増えたが、現状では注文に対応できる生産量が確保できていない。今後、需要に対応できるように生産基盤を整備する必要がある。

次は「地産地消の更なる推進」である。学校現場から敦賀真鯛の提供回数を更に増やして欲しいと要望があることや、子供達に地元には美味しい魚があることを理解してもらうために、給食への提供を拡大させたい。また、今後さらに、出前授業を行い、敦賀真鯛について理解を深めてもらう活動を行い、地産地消を更に推進させたい。

最後に「敦賀真鯛の単価の維持、上昇を図る」である。ブランド化の取り組みにより、取組前の単価1,000円/kgから1,600円/kgに上昇することが出来た。更にPR活動を拡大することにより「敦賀真鯛」ブランドを周知し、単価の維持、上昇を図りたい。