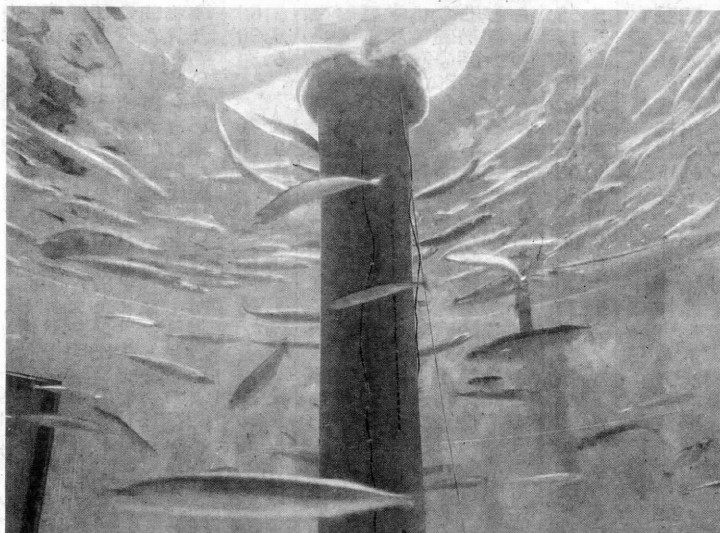


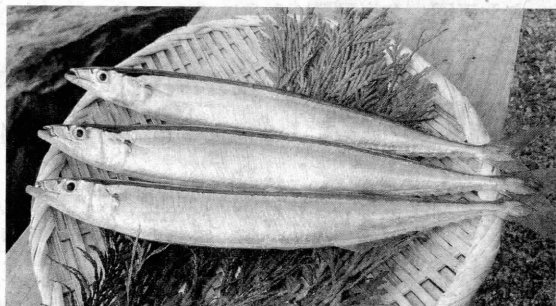
サンマも養殖の時代

生産拡大へ 不漁でも食卓に



▲マルハニチロ養殖技術開発センターで飼育されているサンマ（マルハニチロ提供）

▼卵を人工ふ化させて育てた養殖サンマ（マルハニチロ提供）



マルハニチロ

秋の味覚で知られるサンマの養殖が進められている。サンマは天然物しか食べられていないが、養殖大手マルハニチロはこのほど、卵から育てて食用向けの大きさに成長させることに成功。近年続いた不漁に左右されず、生食でも味わえる新たな養殖魚として、生産の拡大などを進める。

養殖魚はマグロやサーモンなどが普及しているが、庶民の味で親しまれるサンマはまだ出回っていない。同社は2023年10月、関連会社のマルハニチロ養殖技術開発センター（鹿児島県）で、サンマの試験養殖を開始。陸上水槽で卵を人工ふ化させて餌を与え、約半年で出荷の目安とす

る1匹100g以上に育てられるようになった。

天然のサンマは近年、深刻な不漁に陥り、食べる機会が激減。今年は漁序盤に水揚げが増えたものの、大幅な回復には至っていない。同センターの菊池学主任は「日本の食文化として根付いていたサンマを、養殖して安定的に供給できる可能性を見いだせた」と語る。大量生産が実現できれば、天然物が旬の秋に不漁でも出荷できるほか、一年を通して高鮮度の生サンマを提供できるようになるという。

研究には、世界で唯一、人工的に繁殖させたサンマを20

年以上展示している水族館「公益財団法人ふくしま海洋科学館（アクアマリンふくしま）」（福島県）が協力。サンマの卵を提供したほか、飼育方法なども助言したという。同館の山内信弥学芸員は「展示目的で蓄積してきた育成技術を養殖にも生かすことができうれし」と話す。

サンマは飼育が難しく、民間で養殖が進んでいなかった。うろこがはがれやすく、光など外部刺激にも敏感で神経質といい、「デリケートな管理が必要」と菊池主任。マルハニチロが長年培ってきたマグロやブリなどの養殖技術や知見も生かし、サンマが効率良く成長する水温や餌などの飼育条件を模索しながら、育成を進めたという。

身質なども研究段階だが、「養殖魚ならではの脂乗りに加え、サンマ特有の風味もある。刺身など生食用でも提供できれば」と菊池主任。今後は生産規模の拡大に向け、養殖場の選定やコスト削減などを進め、「数年後の事業化を目指したい」（マルハニチロ広報）としている。