

全国サバ養殖フォーラム議事次第

日時：2019年11月16日（土） 14：00～17：00

場所：大阪コロナホテル 別館2階 200A会議室
（大阪市東淀川区西淡路1丁目3番21号）

1. 趣旨説明

2. 話題提供

1) 基調講演：「長崎ハーブ鯖の取り組み ～黎明期の挑戦～」

ケンソウ・ネットワーク・オフィス 代表

（日本遠洋旋網漁業協同組合 顧問）田中 憲壯 氏

2) 基調講演：「マサバの養殖技術開発とその課題」

（国大）宮崎大学 教授 長野 直樹 氏

<休憩（15分）>

3. 課題発表（パネル形式）

<発表者>

網代漁業（株）係長 山村豊 氏

（株）大三世 社長 三藤康之 氏

（一社）鯖協会 代表 小林崇亮 氏

西日本旅客鉄道（株）課長 吉村忠男 氏

（公大）福井県立大学 准教授 田原大輔 氏

（有）友栄水産 社長 橋本純 氏

<進行>

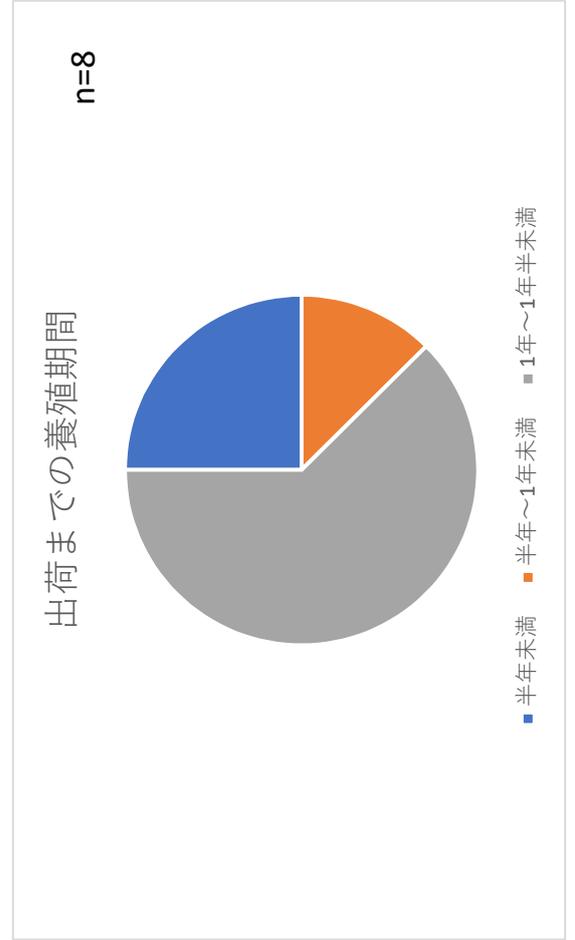
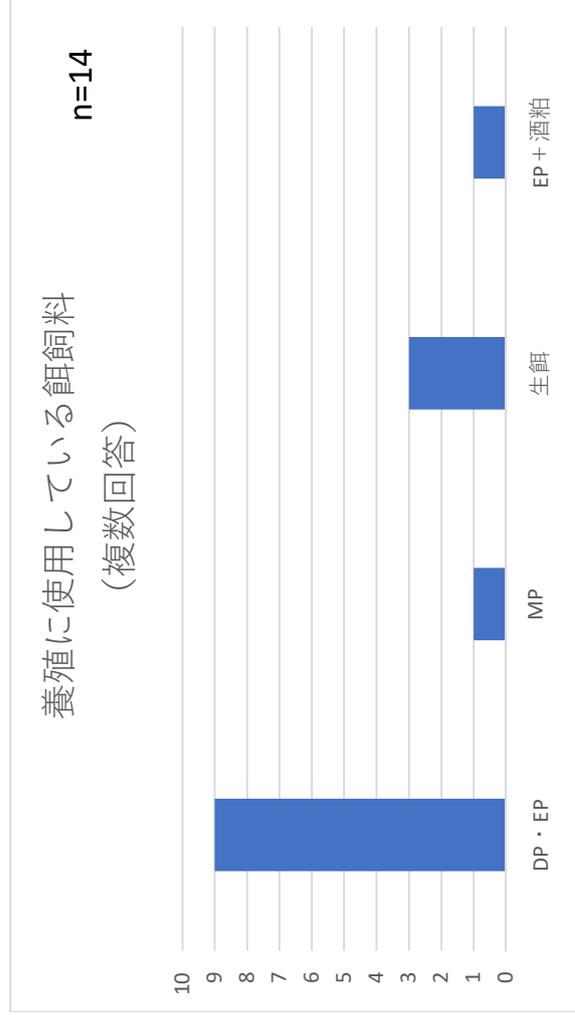
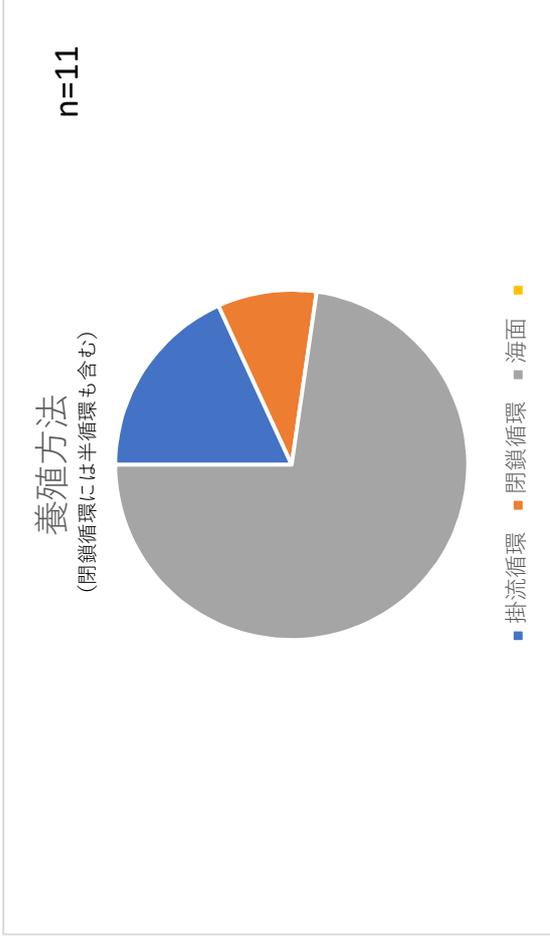
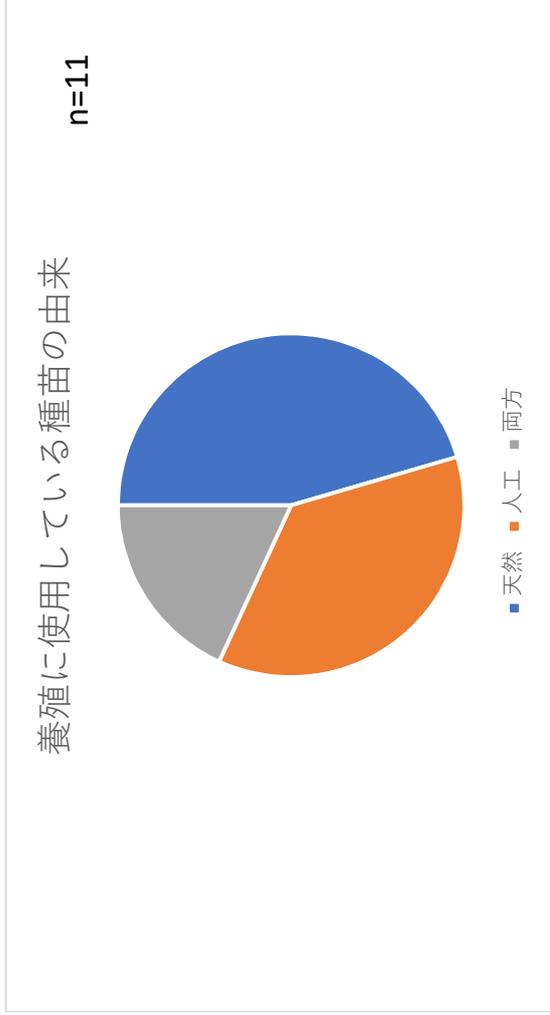
横山拓也氏（田烏水産）

4. 意見交換

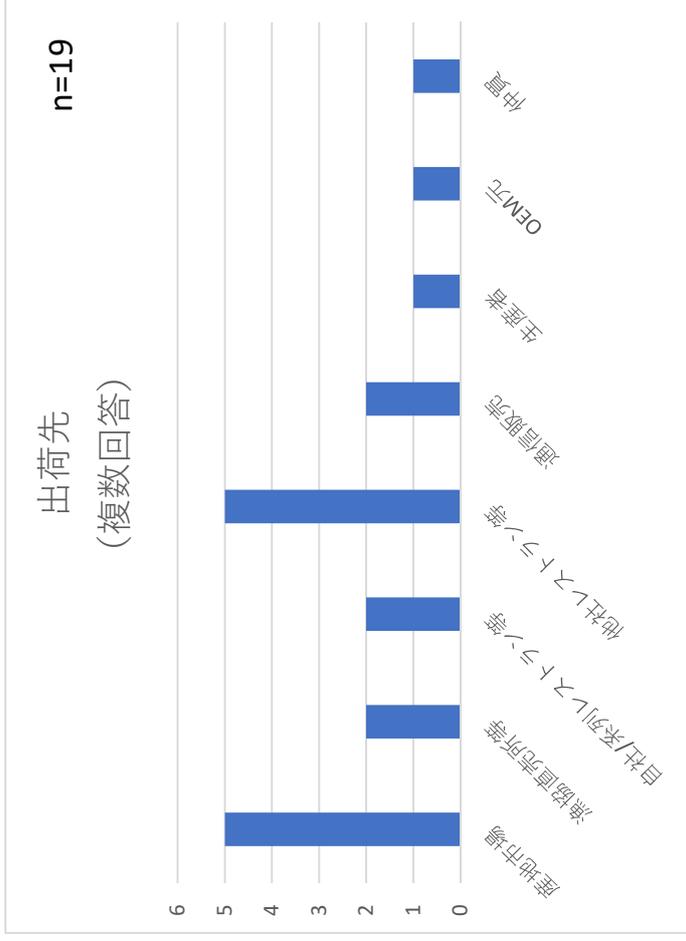
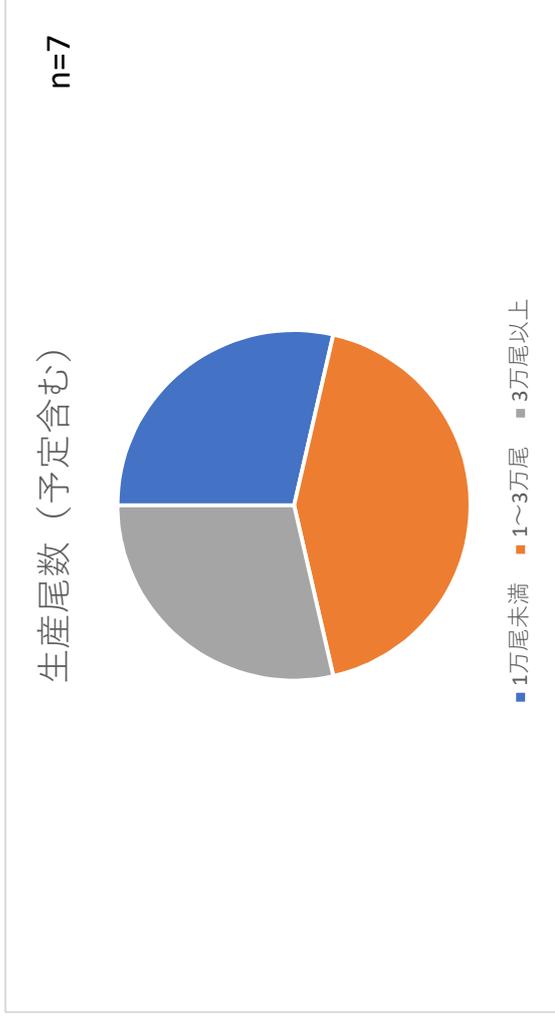
5. その他

6. 閉会

サバ養殖生産者事前アンケート結果



サバ養殖生産者事前アンケート結果



養殖サバ生産者事前アンケート取りまとめ（生産の工夫、サバの特徴、課題等）

| 生産する上で工夫していることや、生産したサバの特徴（売り）を教えてください。 | 現在抱えている問題点や課題、サバ養殖について研究機関に取り組んで欲しいこと等を教えてください。 |
|---|--|
| <p>1</p> <ul style="list-style-type: none"> ・潮通しが良く、清浄な海で、無理に尾数を増やさず、餌も飽食のかなり手前で抑えていることなどから、「魚臭さが全く無く、あっさりしている」「透明感がある」という味の評価をいただいています。 ・酒粕の効用については、現在大学と共同で研究を続けています。 | <ul style="list-style-type: none"> ・種苗の確保が、最大にして喫緊の課題です。天然種苗確保のルートや関係、また人工種苗研究開発の二本立てで、自らも中心となって研究と課題解決に取り組んでいきたいと考えています。 ・それぞれ、生産地ごとの連携が必要不可欠で、生産地ごとに競争関係でありながら、この部分では「オールジャパン」で臨める体制を構築したいと考えています。 |
| <p>2</p> <ul style="list-style-type: none"> ・まだ弊社は他県（生産者）より養殖年数が若いと思います。皆様が既に取り組んでいる事と被る気がします。 ・地元の海域（養殖）で何かしらは違うと思いますので、そこが良さ差別化に繋がればと思います。 ・毎月の水温、へい死数、給餌量のまとめ ・配合飼料の成分値を変えた物を与えている。（餌会社と話し合いながら作っている） | <ul style="list-style-type: none"> ・働き手がない問題 ・養殖に関する作業効率化（筏の低コスト化、網の強度・軽さ、自動給餌機） ・養殖期間の縮小、成長速度・生産性を上げる。卸先（出口）までの構築化 |
| <p>3</p> <ul style="list-style-type: none"> ・アニサキスフリー、生食可 | <ul style="list-style-type: none"> ・サバ用飼料の開発、人工種苗生産に向けた成熟誘導 |
| <p>4</p> <ul style="list-style-type: none"> ・井戸海水かけ流しによるアニサキスフリー ・マイクロバブル育成（実験） | <ul style="list-style-type: none"> ・生残率向上の条件を知りたいです |
| <p>5</p> <ul style="list-style-type: none"> ・自然濾過された井戸海水を、いかに効率良く各いけすに配水できるか ・寄生虫が付きにくい ・生で食べられる | <ul style="list-style-type: none"> ・掛け流しスタイルでの水温管理 ・水槽内に繁殖する藻類をいかに無くしていくか ・効果的な排水システム |
| <p>6</p> <ul style="list-style-type: none"> ・春先に漁獲されるサバは、産卵のため脂が少ないサバが多いですが、このサバを育てることで短期間でもしっかり脂を乗せることができました。 ・地元市場に水揚げすることで地先の海で獲れたサバを地先で育て、地元で食べるというシンプルな構図が成り立ちます。 ・まだ1期が終わったばかりですが餌などに工夫をする際には、可能な限り地元産の物で対応したいと考えています。 | <ul style="list-style-type: none"> ・サイズや品質を均一にすることと、アニサキス寄生が課題です。1期目が終了したばかりで養殖期間の短さやハンドリング回数を減らすため、または生簀が大きく作業性が悪いことなどで選別作業は行っていません。 ・冷凍しない生の餌を使用しているためアニサキスはほぼ寄生しています。お客様には必ず冷凍処理か加熱処理を行ってから召し上がっていただくようご案内しています。 ・人間でいう虫下しの魚類版の開発に取り組んでいただきたく思います。餌に混ぜて与えれば、アニサキスレスになるようなものがあればお客様も安心してサバを食べていただけるのではないかと思います。 |
| <p>7</p> <ul style="list-style-type: none"> ・完全養殖 ・アニサキスのリスクがない ・脂質含量が高い ・活魚販売可能 | <ul style="list-style-type: none"> ・連鎖球菌症 |
| <p>8</p> <ul style="list-style-type: none"> ・無投薬 ・周年出荷 | <ul style="list-style-type: none"> ・連鎖球菌症 ・アニサキス |

ネット等で確認できたブランド養殖サバ一覧

2019.11.16

| | ブランド名 | 読み | 生産地 |
|----|------------------|-------------|---------|
| 1 | 富来サバ | とくさば | 石川県志賀町 |
| 2 | よっぱらいサバ | よっぱらいさば | 福井県小浜市 |
| 3 | 伊豆海サバ | いずみさば | 静岡県熱海市 |
| 4 | 舞子さば | まいこさば | 京都府伊根町 |
| 5 | 坊勢サバ(姫サバ) | ぼうぜさば(ひめさば) | 兵庫県姫路市 |
| 6 | 紀州梅お殿さば | きしゅうめおとのさば | 和歌山県串本市 |
| 7 | 境サバ | さかえさば | 鳥取県境港市 |
| 8 | お嬢サバ | おじょうさば | 鳥取県岩美町 |
| 9 | みかんサバ | みかんさば | 愛媛県宇和島市 |
| 10 | 唐津Qサバ | からつきゆーさば | 佐賀県唐津市 |
| 11 | 長崎ハーブ鯖 | ながさきはーぶさば | 長崎県 |
| 12 | 長崎さば姫 | ながさきさばひめ | 長崎県佐世保市 |
| 13 | 極海サバ | きわみさば | 長崎県平戸市 |
| 14 | 源さば (THE 美 SABA) | げんさば (びさば) | 大分県佐伯市 |
| 15 | ひむか本サバ | ひむかほんさば | 宮崎県北浦町 |
| 16 | むじょかさば | むじょかさば | 鹿児島県長島町 |
| 17 | 萬サバ | まんさば | 鹿児島県長島町 |

追加・修正等ありましたら、事務局までお知らせください。