

## 完全養殖マグロを育てる ブリミー(天草市)

八代海に面したブリミーの加工場。重さ60kgのクロマグロの出荷準備が進む。米国サンフランシスコのすしバーや日本食レストランなどで使われる魚だ。「自然保護団体が活発な米国に販売するのは、サステイナブル持続可能」な完全養殖ものだけ」と濱隆博取締役(40)。

### 近畿大と連携

一般的なクロマグロの養殖は、海で捕獲した稚魚から育てるため、乱獲による資源減少の心配がつきまとう。一方、完全養殖の場合は人工ふ化した魚を育てて卵を産ませ、個体数を増やすのが特徴だ。

ブリミーは2007年12月、クロマグロの完全養殖技術を世界で初めて確立した近畿大水産研究所(和歌山県)から最初の稚魚1500匹を購入した。養殖魚種の多角化が狙いで、長年培ったブリの養殖技術に応用して生産に乗り出した。

牛深沖に設けた大型いけす(40畝四方、深さ約20m)は現在8基。生存率を高めるため、網を汚してマグロの目に障害物があるようにみせかけて衝突死を減らした。

### 食文化を守る役割

ただ、民間企業として初めての量産化にこぎつけるまでは試行錯誤の連続だった。「天然稚魚から育てたマグロに比べ

て、完全養殖の場合は光やストレスに敏感。わずかな刺激で餌を食べなくなる」と濱取締役。毎日、魚の状態を確認して餌の量や種類を調整した。毎年増やす稚魚の購入費や設備経費を確保するため、全国的に珍しい活魚を担保とした借り入れや、投資ファンドからの資本供給も受けた。昨年は赤潮で多くの幼魚を失うハプニングもあった。

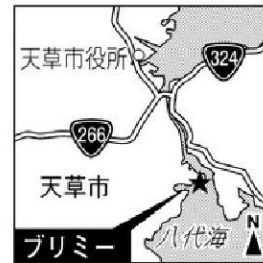
「日本の食文化を守る役割も担っていると自覚させられる」と濱取締役。同社は今後、加工品の宅配や通信販売、催事でのマグロ解体ショーなどに力を入れ、より消費者に身近な魚として売り出したい考えだ。

11月1回掲載

## 安定供給と資源保護 両立へ



米国への輸出に向け、丸ごと容器に詰められる完全養殖のクロマグロ =天草市のブリミー



◇メモ ブリミーは1988年創業。ブリ、クロマグロ、アジの養殖販売などを手掛ける。加工場は食品衛生管理の国際規格「HACCP」の認証と、欧州連合(EU)にブリを輸出できる施設の認証を持ち、欧米へのブリ輸出も。養殖部門を担うグループ会社の福吉魚類を合わせた売上高は約32億円。従業員は計45人。

天草市の牛深沖に並ぶマグロの養殖いけす。右上は牛深町中心部(2008年12月撮影)

