

熊本・天草から世界へ ～完全養殖クロマグロの 安定供給を可能に

株式会社プリミー

代表取締役 濱 忠臣氏

<会社概要>

社 名：株式会社プリミー

本社所在地：熊本県天草市楠浦町446

設 立：昭和63年11月

代 表 者：濱 忠臣

事 業 内 容：ブリ・クロマグロ養殖加工販売、真鯛・魚藻類加工販売、輸出、水産魚養殖技術の開発

ホームページ：http://www.burimy.co.jp/

■豊かな天草の海で生まれた魚はアメリカへ

昭和63年(1988)の創業以来、温暖な気候と豊かな自然環境に恵まれた天草の海で、ブリを中心にタイ、カンパチ、シマアジの養殖販売を行ってきました。

1996年、本格的に米国への出荷(輸出)を開始。寿司ブームに沸くアメリカ西海岸へブリを出荷したのが最初です。ブリは米国では「スシBar」の3大寿司ネタのひとつとして非常に人気が高く、現在も全米各地へ出荷しています。最近では、日本食ブームとともに、その需要は年々増加しています。



■品質管理のための承認システムや審査基準

米国への出荷にあたり、当社ではいち早く「HACCP」というシステムを導入し「自己承認」という形で対米輸出を行ってきました。「HACCP」とは、日本語に訳すと「危害分析重要管理点」というもので、1960年代にアメリカで考案された品質管理の概念です。食品を製造する段階での食材、特に魚介類などの生ものは特有の危害の可能性を持っています。この特有な危害が発生した魚を食べることで人が病気や食中毒にならないよう

に未然に防ごうというシステムです。また、当社はこのHACCPシステムをより確実なものにするために、2000年11月にはSGS社(第三者承認機関)の承認を受けることができました。このシステムは厚生労働省が定める食品衛生法の基準より厳しいものであり、半年に一度、承認更新のための査察もあります。さらに2003年6月には、対EU輸出水産食品取扱い施設としても認定されました。この認定は、日本とEUとで決められた取り扱い要領に基づき施設の構造・衛生管理に厳しい基準を設け厚生労働省が認定します。認定は全国では19番目で、生鮮魚介類を輸出する民間施設としては初めてとなります。審査基準は対米輸出の基準より厳しく、世界でも一番厳しい基準です。当社の製品はすべて、この基準で製造しています。

これにより、EU諸国をはじめ、香港やシンガポールにも出荷しており、ドバイやバンコクなどにも拡大しています。

■養殖、加工、出荷に至る世界的技術

当社の養殖・加工のシステムをご紹介します。養殖工程は、稚魚導入に始まり餌付け、魚体重選別、網換え・洗浄、ワクチン接種、投餌、産卵準備期・産卵期・肥立ち期、色上げ期、水あげ期まで、細かい作業、さまざまな工夫を経て行っています。その養殖工程を終えたのち、さらに十数の加工作業の工程を経て、ようやく出荷、販売に至ります。

例えば「投餌」という工程は、魚に餌をやることですが、ただ闇雲に餌をやるのではなく、それぞれの生簀ごとに栄養を考え、潮の流れ、水温、魚の状態などを総合的に判断し、餌が無駄にならないように、魚が確実に大きくなるように餌をやります。また同じ餌が続かないように変化をつけたり、より天然に近い魚になるよう日々研究を重ねています。餌の産地から始まり、餌の栄養分析を行い養殖段階からの魚の品質管理を行っています。

また、海に浸かりっぱなしの網には自然に藻や貝殻が付着しますが、そのままにしておくと網の中に新鮮な海水が進入しなくなり、魚は酸欠状態となります。これを防ぐために、定期的に網を洗浄します。また、網のメンテナンスや、魚の状態も一緒に観察し、未然に病気などを防ぎます。これは「網換え・洗浄」という工程です。数多くの養殖工程の中でも、餌の管理や環境の管理は非常に重要です。

こうしてきめ細かく丁寧に育てた魚を、最後は生簀から取り上げて、生きじめし、加工場へ送ります。生きじめされた魚は、スラリーアイスの中に入れて冷やし加工場へと運搬されます。加工場までの所要時間は長くても1時間です。鮮度をそのままに加工します。

安全・安心をモットーに、出荷まで一貫した低温管理を行い、一年を通じて国内外、各地へと出荷しています。

低温管理とは、従来とは違い、「スラリーアイス(氷)」というシャーベットに漬けて魚の温度を下げるシステムのことです。魚を低温管理で保存することにより、冷やしこみを短縮することができ、高鮮度を保持しながら氷温熟成されうま味が増すという利点があります。



■完全養殖クロマグロ、世界初の量産化に成功

2002年、近畿大学水産研究所(和歌山県)が世界で初めてクロマグロの完全養殖を成功させました。完全養殖とは、人工ふ化させたクロマグロを親魚に育て、産卵させるサイクルすべてを人の手で行う技術のことです。クロマグロはふ化から親魚になって産卵するまで約5年が必要とされています。

当社は2007年12月に、人工ふ化させた稚魚1500匹(体長約40センチ、重さ約1.2キロ)を近大から購入、八代海の大生簀で約2年間かけて、体長約1.2メートル、重さ約40キロに育てることに成功しました。一般に、回遊魚のクロマグロは動きが激しく、生簀での養殖は困難とされていますが、当社はこれまでに培ったブリの養殖技術を生かし、大型生簀5基(40メートル四方、深さ約20メートル)を設置。網を汚すことで魚に障害物があると勘違いさせて衝突事故を減らし、約50%とされる生存率を80%近くまで高めました。八代海の水温の高さや水質のよさも有利に働いたと思います。2010年2月、

完全養殖のクロマグロを世界市場に本格的に出荷することを発表しました。近大は04年からは国内・米国に出荷していますが、民間企業による本格出荷は当社が初めてです。

すでに2009年11月から、米国西海岸向け「サステナブルマグロ(永続的なマグロ)」の名で重さ約40キロに育てた成魚、計約100匹を試験出荷してきました。ある程度技術が確立できた今、養殖マグロの人気が高い米国への出荷にさらに力を入れ、今後は東海岸を中心に、販路を拡大したいと考えています。そして、将来的には国内出荷も検討したいと思っています。

クロマグロを巡っては、国際的に議論が紛糾していますが、このような厳しい状況の中、当社の取り組みは安定供給と資源保護の両面から期待されています。

クロマグロの養殖は天然幼魚の「ヨコワ」を捕獲して育てるのが一般的なのですが、近年はこのヨコワの減少も懸念されています。

完全養殖は、環境保護団体から抗議を受けることもありませんし、資源保護にもつながります。また天然物より水銀含有量も少ないのです。「豊かな天草の海で育った、安全で安心な魚、健康な海で育った健康な魚を世界中のお客様にお届けすること」。これが当社のモットーです。より生産技術を高め、世界的なニーズに添えていきたいと思えます。

