

# 海外でも人気の完全養殖クロマグロ 年間1000本、40トンを出荷計画

立派に育ったマグロが、生け簀から飛び出さんばかりの勢いで泳ぎ回っていた。「ここは、4歳魚の生け簀。1匹50キロくらいに育っています」近畿大学水産養殖種苗センター大島事業場長の岡田貴彦さんは、日に焼けた顔をほころばせた。

2002年、世界初のクロマグロの完全養殖に成功した近畿大学。本州最南端の和歌山県串本町にある同事業場はその拠点だ。学生指導から養殖、営業まで幅広い業務を担っている。デッキの上に、丸々と太ったマグロが1匹。引き揚げられると、3人がかりで研究用の血液を採取し、手

際よく氷詰めにもされ、新鮮なうちに水産業者に出荷される。

高級魚として乱獲が進んだクロマグロは近年、世界的な漁獲規制の声が高まっている。そんななか、近大の研究への期待はかつてなく高まっている。完全養殖は、「不可能」とさえ

言われた技術。「たとえ卵を産ませてもほとんどが死んでしまつ。生き残った稚魚が最終的に成体まで成長するのはわずか1%ほど。デリケートで体が傷つきやすく、狭い水槽や生け簀で育てるのが、とにかく難しくかつた」と岡田さんは話す。こうした難題を32年の歳月をかけてクリアした。



ひと抱えもあるクロマグロが元気に泳ぎ回る生け簀。



体を傷つけないよう、電気モリで慎重に後頭部を狙う。まさに熟練の技だ。

## 和歌山



## 「獲る漁業」から「育てる漁業」へ

学校法人近畿大学 水産養殖種苗センター大島事業場

串本町大島1790-4  
電話 / 0735-65-0501

### 津波による被害も短期間で収束 種苗生産を通じ社会貢献を目指す

東日本大震災では、津波の影響で養殖マグロの約300匹が死ぬ被害が出た。生け簀の網が傾き、網で体をこすられたことが大きな原因だったという。幸い、職員による早期の対応で、被害の拡大は免れた。「短期間で被害が収束し、今は「安心」といふところです」と岡田さんは胸をなでる。

脂のつた「近大マグロ」は百貨店やすし店をはじめ、海外の業者からの引き合いも多い。動物保護の立場から米国では、「完全養殖のマグロしか食べない」という人も増えているという。現在は年間1000本、約40



大島事業場がある自然豊かな紀伊大島は、本州最南端の串本町の沖合に浮かぶ。巨大な生け簀は串本と大島の間の穏やかな海に点在する。



水揚げしたマグロは、研究用の血液を採取し、内臓を抜いてから氷漬けにする。



「デリケートな魚なので、いっときも気が抜けない」と岡田貴彦事業場長。

トンの出荷を計画。従来、天然の稚魚が使われていた養殖用の種苗も、国内の約10%を担うようになった。課題はコストだ。クロマグロは1キロの肉を作るために13キロの冷凍生餌が必要とされる。エサの改良や、生存率をさらに高めることがポイントになるといふ。

「まだまだ技術開発を進めなければならぬが、海洋資源保護のため、天然の稚魚に頼っている国内養殖用種苗の約半数を完全養殖にすることで社会貢献したい」と岡田さんは力を込めて語った。