

Wakayama
blessed

和歌山には**美味しくも、 工夫に満ちた 地産地消の未来があった。**

食に対する安心安全思考が高まる今、
“地産地消の未来型”といえる取組が和歌
山にある。ひとつは御坊市の大洋化学株式
会社の“ハイブリッド型水耕栽培システム”
だ。それはLEDの光と銀イオン水による
閉鎖環境での栽培と、空間の有効利用を可
能にするシステム。極論を言えば、ビルの中
でも1年中安定して作物を育てることがで
きる“未来の農場”である。鳥獣や害虫の被
害もなく防虫剤なども不要。日照不足や台
風などの被害もない。重ねられた棚ユニツ
トは栽培面積を増やし、循環する水を銀イ
オンが除菌・殺菌を行い、根の病気を防ぐ。
「もともと印南町は真妻ワサビの発祥の地
でしたが、自然下に育つワサビの栽培
は非常に繊細で、気候や環境の変化などで
栽培面積が激減しました。そういう意味で
は当社のシステムは真妻ワサビの栽培に最
適です。根茎部はもちろん、葉は和歌山
の郷土料理“わさび寿司”にも使用されてい
ます。また当社以外でも地域の特産にしよ
うと印南町や日高川町でも、このシステム
による栽培が始まっています。またキット販
売も行なっており、スーパー内に設置され

た棚から消費者自ら収穫して食べるような
未来が来るかもしれません」と語るのは同
社のアグリ事業部長松山弘樹さん。

もうひとつの取組は、白浜町の近畿大学
水産研究所がすすめる“近大クエ”だ。クエ
といえば、延縄漁でも稀にしか獲れないとい
う幻の高級魚。同大学では白浜町商工会と
協力し、1988年に人工孵化と種苗生産
に成功。クエで町おこしを”と考える地元
に恩返し気持ちも込め、天然のクエより
も安価に供給できるようになった。その後、
世界初の完全養殖を果たすが出荷サイズの
2〜3kgになるのに約6年と時間もコスト
も掛かりすぎる。マハタやヤイトハタと
の異種交配を試みるも思った以上の効果が
得られない。「そこで東南アジアなどに生息
する、ハタ科で成長の早いタマカイと交配
を行い、2011年に受精に成功しクエを
母にタマカイを父に持つクエタマが生まれ
ました。2016年から養殖魚専門料理店
“近畿大学水産研究所”の大阪店と銀座店
でも季節限定メニューとして提供していま
す」と語る同大学准教授中田久さん。その
成長は早く、一年中海水温が高い奄美実験
場では約2年で出荷サイズになるといっ
つ。

クエを食うと他の魚はクエん、とい
われるクエ。淡白で上品な味わい。
脂が乗っていて旨味が溢れ出る。特に
皮際のゼラチン質が美味しい。天然のクエは
10000円/1kg程度。養殖のクエは3000円/1kg程
度といわれ、天然に比べ比較的安価で食べられるよ
うになった。

これらふたつの和歌山での取組は地域の
ブランディングに一役買いながら、そのシス
テム自身はこの地域属性にも対応が可能
なものである。場所を選ばず柔軟に対応す
るシステム。ここに、地産地消の未来が見
えた気がした。

新しい太陽、LEDの灯りが 野菜を育てる未来の農業 〔大洋化学〕



① 同社は古くから樹脂加工の技術に優れ、ボタンや麻雀
牌の製造では日本トップクラス。その技術を発展させ、
8年ほど前からLEDライトの製造を開始した。② 銀イ
オンの働きで根の健康を維持。循環する水は蒸発した分
だけで足す。③ 大きく育った真妻ワサビの葉。安
心安全はもちろんだが水耕栽培で育った葉
は、柔らかく日持ちがいいという。

大洋化学株式会社
住所 / 御坊市島584
電話 / 0738-22-3551

同社ではペットボトルを
利用してトマトなどを育て
るキットも販売。これだ
と食卓が地産地消？



① 左がクエで右がクエとタマカイの模様が合わさったよ
うなクエタマ。② 約1歳の養殖クエ。クエタマも天然のクエ
に引けをとらないほど美味だという。③ 1948年開設された
近畿大学水産研究所白浜実験場。マグロだけでなく、タイ
やヒラメなどの18魚種の種苗生産に成功。養殖魚だけ
でなく種苗の販売でも日本の水産業を牽引している。

近畿大学水産研究所白浜実験場
住所 / 西牟婁郡白浜町3153
電話 / 0739-42-2625

クエはもう幻の魚ではない。
成長の早いクエタマも登場！
【近畿大学水産研究所白浜実験場】