

廃校使いサバ陸上養殖 完全閉鎖型で寄生虫の不安なし

2021/6/30 4:00 | 日本経済新聞 電子版



廃校を利用した施設ですすでにヒラメなどが成長している（滋賀県甲賀市）

完全閉鎖型の陸上養殖を手掛けるアクアステージ（滋賀県草津市）は滋賀県甲賀市の廃校でマサバの養殖を始める。人工種苗の稚魚を海と遮断した環境で育てるため、抗生物質を使わず、寄生虫アニサキスの心配もないという。施設内でサバずしに加工する。新型コロナウイルス禍の収束をにらみ、2022年4～5月の大型連休からの販売を目指す。

教室だった部屋に水量7トンの水槽（深さ1メートル、縦横4・5×2・2メートル）を15基設置した。25メートルのプールもネットで仕切っていけすに活用する。まず8月にもマサバの稚魚を5千尾搬入する。生育期間を8～10カ月と見込む。調理室を改装してサバずしや干物に加工。近くの新名神高速道路の土山サービスエリア（SA）や近隣の道の駅で販売する。3年後に売上高1億円を目標とする。

アクアステージの陸上養殖は10種類のバクテリアを組み合わせた水質浄化装置に特徴がある。水槽と浄化装置をユニットとして規格化し、人工海水を循環させて使う。魚のフンや食べ残しのエサをバクテリアが分解し、蒸発した分の水を補充するだけで済む。排水を出さないため、滋賀県のように環境規制が厳しい地域でも設置できる。



廃校のプールもいけすに活用する（滋賀県甲賀市）

同社は滋賀県内にある別の2つの拠点でトラフグやヒラメなどの養殖を始めている。大谷洋土社長は「完全閉鎖型で養殖すればウイルスや寄生虫の心配がなく、抗生物質や薬品も使わずに済む。養殖魚は天然魚の代替というイメージが強いが、むしろ安心・安全な食材としてアピールできる」と強調する。ブランド化に向けて「淡海（おうみ）サバ」や「陸王サバ」といった商標登録を申請している。

サバは単価が比較的安いいため陸上養殖はほとんどないが、寄生虫による食中毒が相次いでいることに着目して完全閉鎖型の強みが生かせると判断した。鮮魚ではなく、サバずしや干物に加工して販売することで、付加価値を高める。京都市内の日本料理店から調理指導を受ける。将来は琵琶湖の固有種であるビワマスの養殖を始め、マスずしに加工・販売する。

甲賀市が校舎や敷地を10年間無償貸与する。140年を超す歴史を持つ旧小学校で4年前に閉校となった。施設改修の設備投資額7千万円のうち、3千万円を補助した。甲賀市は「この小学校は周辺地域のシンボルだった。地域活性化に活用する形で施設を存続させたい」と話す。

同社は当初、単価が高いトラフグやヒラメを陸上養殖し、鮮魚としてホテルやレストランに販売するビジネスモデルを目指していた。20年からの新型コロナ禍で観光や外食向けの需要が停滞したため、遊休施設の活用と組み合わせる手法で独自の陸上養殖システム普及へ方向を切り替えた。今回の廃校活用を第1弾とし、工場や商業施設、団地などの所有者に遊休スペースの活用法として提案していく。

アクアステージは寺社の池や堀の水質浄化を手掛けるウイルスステージ（草津市）が陸上養殖システムの開発会社として設立した。グループ全体で売上高5億円、従業員は30人。

（木下修臣）