

水産審議会資料
令和4年3月14日
農林水産部水産振興課

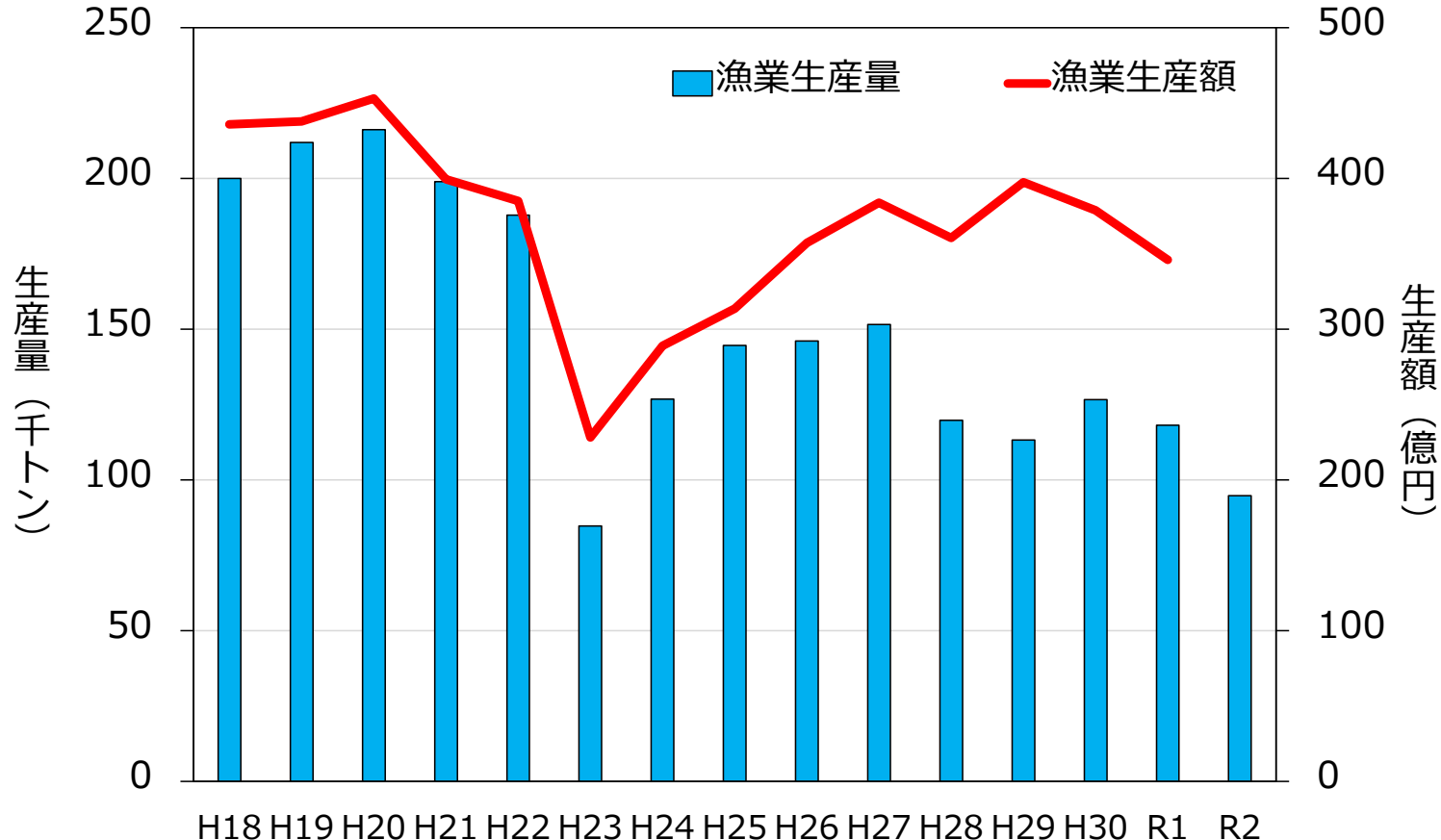
県内のサケ・マス類の 海面養殖の取組について



県産養殖ギンザケの水揚げ
(久慈市魚市場)

- 1 はじめに P3～6**
背景、サケ科魚類の種類、生産スケジュールなど
- 2 生産、流通の状況 P7～10**
輸入量の推移、購入量、消費における位置付けなど
- 3 本県における取組状況 P11～13**
県施策上の位置付け、各地区での取組状況など
- 4 今後の展開 P14～16**
陸上養殖の可能性、取組の方向性など

◆取組の背景（本県の漁業生産量・生産額の減少）



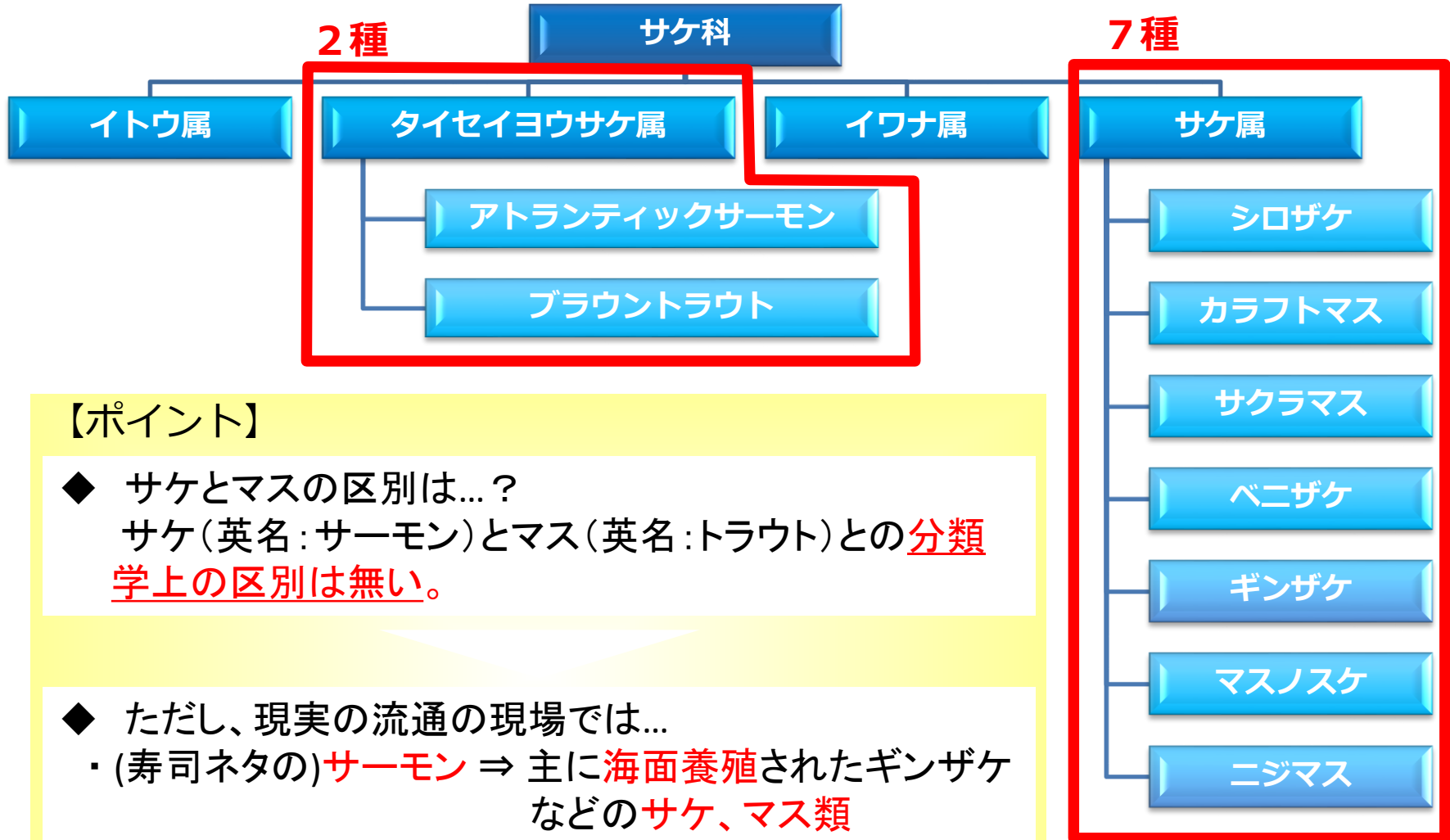
資料：漁業・養殖業生産統計及び漁業産出額（農林水産省） 年度

※R2生産額は未公表

- ・サケなどの主要魚種の不漁により、本県の漁業生産量、生産額ともに減少している中、**新たな収入増加策を検討する必要**があり、漁協等においては、海洋環境の変化に左右されない**安定した生産が見込める魚類養殖が有望**と考えた。

◆サケ科魚類の分類

※ 産業上、主要な魚種(赤枠内)



【ポイント】

◆ サケとマスの区別は...?

サケ(英名:サーモン)とマス(英名:トラウト)との分類学上の区別は無い。

◆ ただし、現実の流通の現場では...

- ・ (寿司ネタの)サーモン ⇒ 主に海面養殖されたギンザケなどのサケ、マス類
- ・ トラウトサーモン ⇒ 海面で養殖されたニジマス...などのように、様々な名称が用いられている。

◆ギンザケ・ニジマス（トラウトサーモン）の生産

① ギンザケ・・・2年で出荷

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
1年目	← 内水面養殖業者による生産 →											
	採卵	卵管理		稚魚育成								
2年目	← 海面養殖事業者による生産 →											
	稚魚育成	搬出 生簀收容 (約150g)	海面養殖					水揚げ (約 2 kg)				

② ニジマス（トラウトサーモン）・・・3年で出荷

	10月	11月	12月	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月
1年目	← 内水面養殖業者による生産 →											
	採卵	卵管理		稚魚育成								
2年目	← 内水面養殖業者による生産 →											
	稚魚育成					中間育成						
3年目	← 海面養殖事業者による生産 →											
	中間育成	搬出 生簀收容 (約400g)	海面養殖					水揚げ (約 2 kg)				

はじめに

◆主な国産養殖サケ、マス類

ニジマス
(内水面)



八幡平サーモン

写真提供：(有)清水川養鱒場

ニジマス
(海面)



海峡サーモン

写真提供：(株)北彩屋

※海面で養殖されたニジマスは、一般的「トラウトサーモン」と称される。

ギンザケ
(海面)

- ・ みやぎサーモン
 - ・ 伊達のギン
 - ・ 銀王
 - ・ 銀乃すけ
- ...など、宮城県内のギンザケにも多くのご当地ブランドがある。



みやぎサーモン

写真提供：宮城県（「みやぎサーモン」）

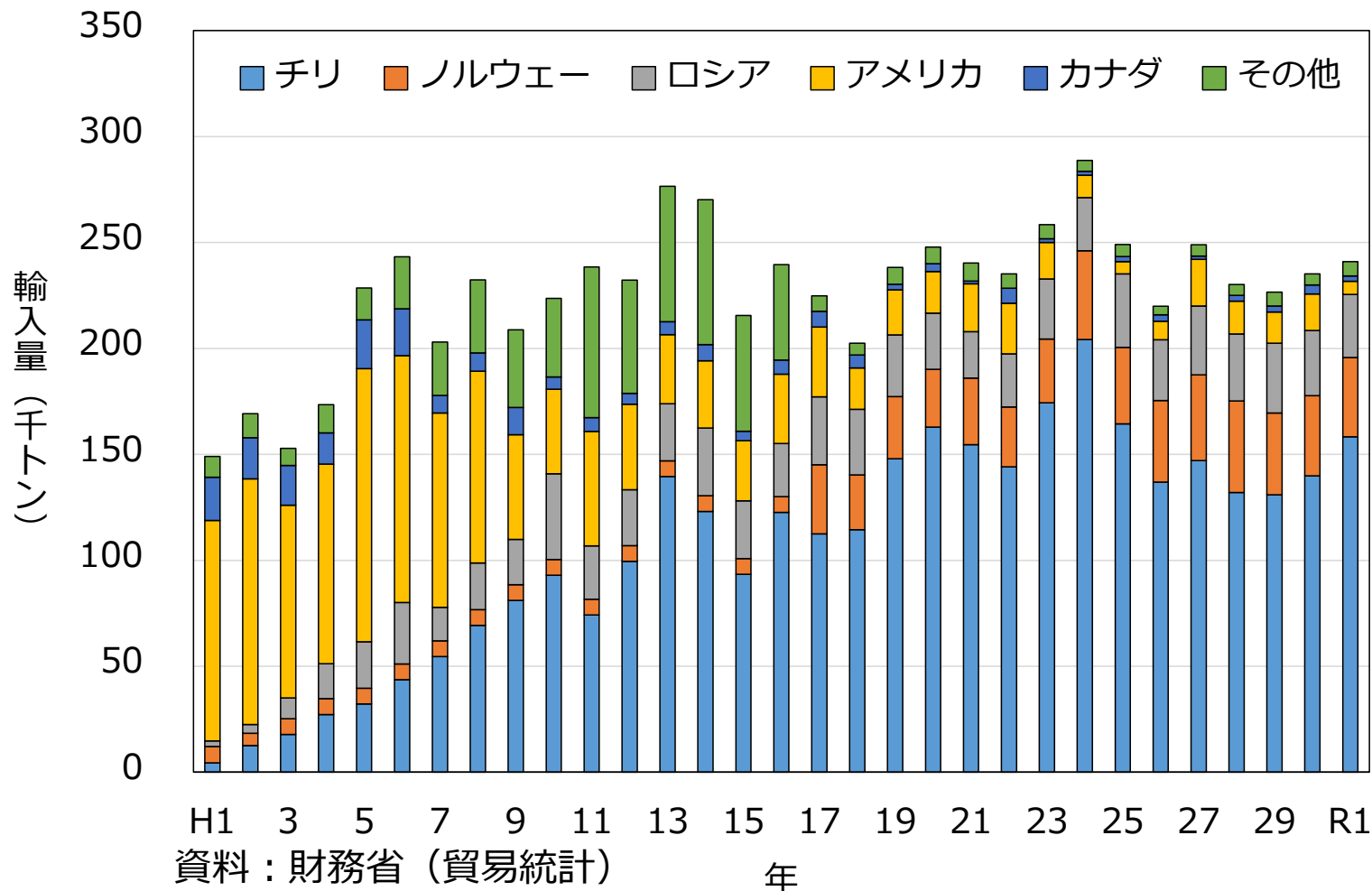
【ポイント】

- ・ ネーミングや独自の生産方法等で地域の特徴付けを行った、「**ご当地サーモン**」と呼ばれるものは、**100種以上**あるとされている。

その他、サクラマス、サツキマス※、ビワマス※などの養殖事例あり。

※ サクラマスの亜種

◆サケ、マス類の輸入量の推移（H1～R1年）



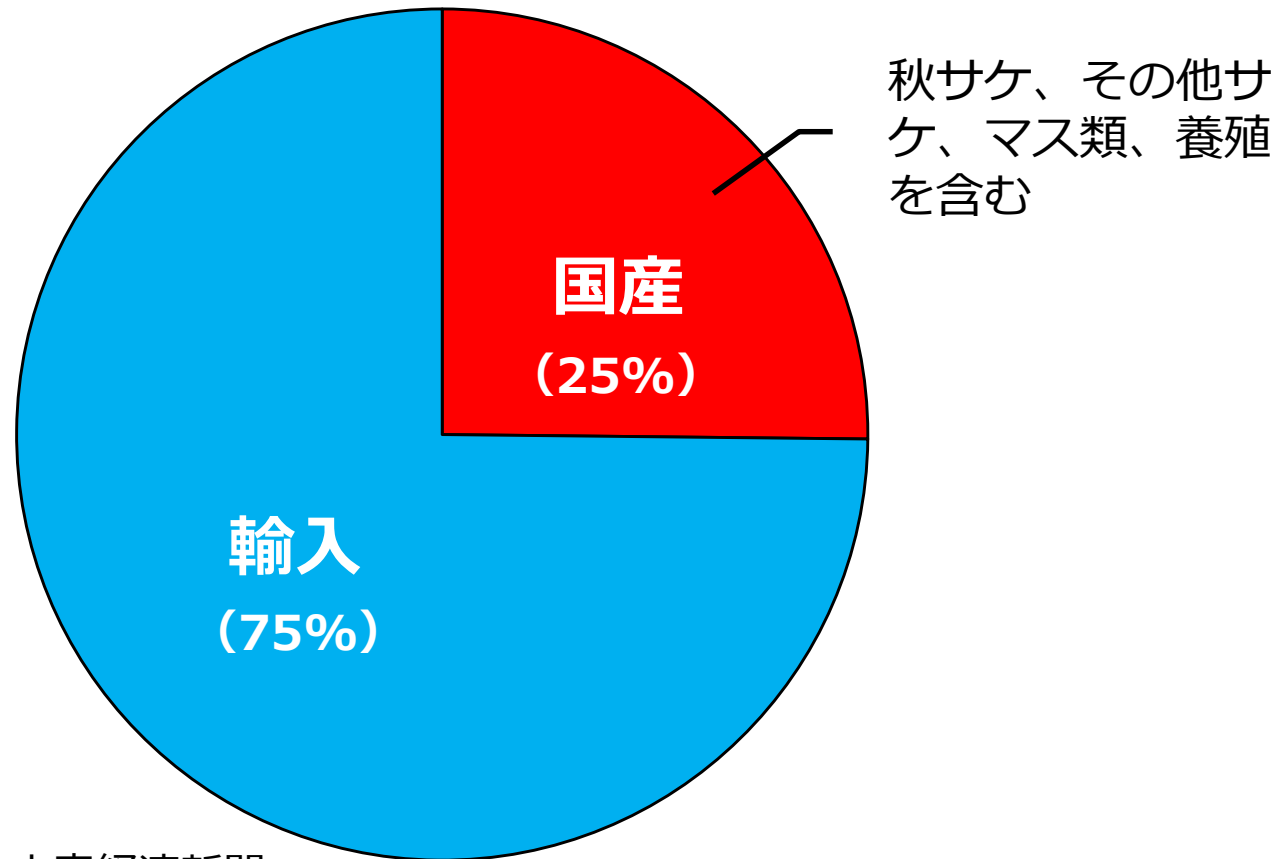
【ポイント】

海外からの輸入量は、**20万トン台**で推移。

チリからの輸入量は、**平成初期から増大し、令和元年では全体の約7割**を占める。

生産、流通の状況

- ◆サケ、マス類（天然・養殖の合計）の国産と輸入の比率（2018～2020年までの3カ年平均）

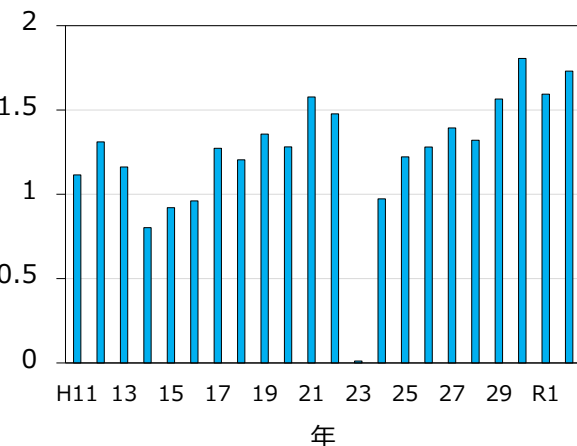


データ出所：水産経済新聞

【ポイント】

- ・国内で流通するサケ、マス類のうち、**国産の割合は全体の25%**にとどまり、**大部分を輸入が占める**状況。

◆全国のサケ、マス類養殖（海面、内水面）の取組状況



国内のギンザケ生産量の推移
資料：漁業・養殖業生産統計（農林水産省）

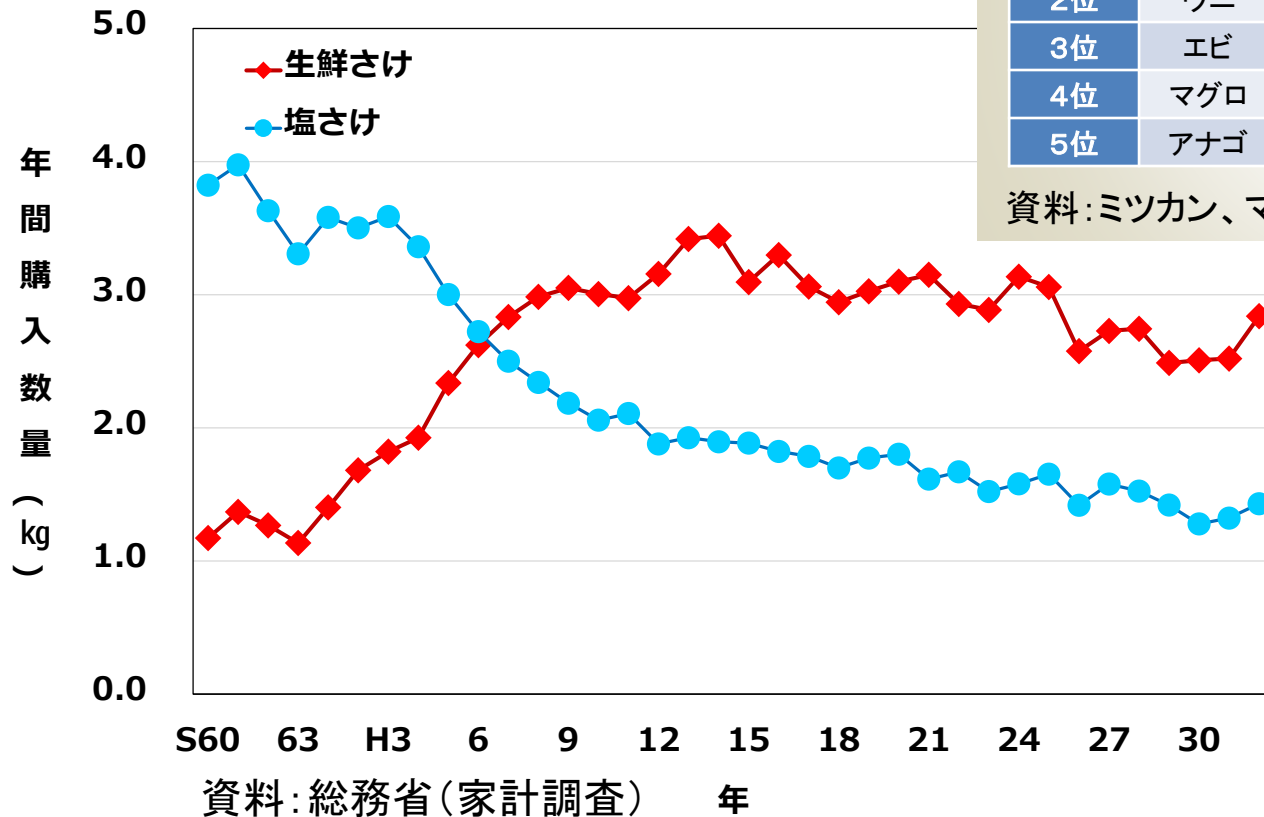
各地での養殖生産の開始
などもあり、全国のギンザケ
生産量は増加傾向

資料：全国養鱒振興協会機関紙（2021年3月・一部改変）

【ポイント】

- 全国各地でサケ、マス類の養殖が展開されており、海面では、主にギンザケとニジマス（トラウトサーモン）が取り組まれている。

◆サケ製品の購入量の推移 (S60～R2年)



◆ 人気の「寿司ネタ」ランキング

順位	平成8年	平成20年	平成30年	令和3年
1位	トロ	トロ	サーモン	サーモン
2位	ウニ	サーモン	エビ	マグロ(赤身)
3位	エビ	ネギトロ	ハマチ・ブリ	ハマチ・ブリ
4位	マグロ	エビ	エビ	マグロ(中トロ)
5位	アナゴ	ホタテ	ホタテ	エビ

資料: ミツカン、マルハニチロ

【ポイント】

- ・サケ製品に対する国内消費者の**志向が変化**し、近年は「**生鮮**」の需要が高い
- ・人気の「寿司ネタ」ランキングでは、**サーモンが10年連続で1位**

本県における取組

◆本県におけるサケ、マス類の海面養殖の取組

【現状分析（SWOT）】

プラス要因

マイナス要因

内部要因

【強み】

- ・ **地理的優位性**（静穏水域、水温）
- ・ **種苗育成機能**（内水面養殖業者）
- ・ **餌の改良**（生餌から配合餌料へ）

【弱み】

- ・ **過去の失敗例**（※）
- ・ **魚類養殖のノウハウ不足**
（県内では海藻・貝類養殖が主体）

外部要因

【機会】

- ・ **回転寿司等を中心とした旺盛な消費需要**（特に生食用）

【脅威】

- ・ **世界中で生産拡大**
- ・ 国内では「**地域ブランド**」が**乱立**（本県は後発組）

【施策】「いわて県民計画2019～2028」への反映

農林漁業高度化推進プロジェクト
（高度なつくり育てる漁業の推進）

事業化（漁業権免許の取得）、養殖試験の計画立案・結果評価（現地機関）、漁場環境の評価（水技）、魚病対策（内水技）などを支援

※かつては県内でも生餌によるギンザケ養殖が行われ、最盛期（平成2年）には1,379トンの実績があったが、安価で高品質な輸入サケ・マスの増加により、価格競争が激化し、平成14年を最後に撤退。 11

本県における取組

◆サケ、マス類の海面養殖（事業化済み）の概要

令和3年10月1日に漁業権の免許を取得

【R4年度生産計画】

【久慈】

場所	久慈湾（湾口防波堤内）
実施主体	久慈市漁協 協力：(株)ニチモウマリカルチャー
対象魚種	ギンザケ
生産計画	600トン

【宮古】

場所	宮古湾
実施主体	宮古漁協 協力：日清丸紅飼料(株)
対象魚種	ニジマス（トラウトサーモン）
生産計画	120トン

【大槌】

場所	船越湾（吉里吉里地先海面）
実施主体	弓ヶ浜水産株式会社（※）
対象魚種	ギンザケ、ニジマス（トラウトサーモン）
生産計画	ギンザケ 300トン ニジマス（トラウトサーモン） 150トン

※新おおつち漁協の法人組合員（正組合員）



ギンザケの水揚げ
（久慈市魚市場）



販促ポスター
（宮古トラウトサーモン）

本県における取組

◆サケ、マス類の海面養殖試験の概要 【R4年度生産計画】

【釜石】

場所	釜石湾（湾口防波堤内）
実施主体	岩手大学ほか （市、釜石湾漁協、民間企業等）
対象魚種	サクラマス
試験期間	R2.11月～R5.8月（3期間）
生産計画	13トン（第2期）

【釜石】 新規

場所	釜石湾（湾口防波堤外）
実施主体	釜石湾漁協ほか （市、岩手大学、民間企業等）
対象魚種	ギンザケ
試験期間	R3.11月～R5.7月（2期間）
生産計画	18.8トン（第1期）

【山田】 新規

場所	山田湾
実施主体	三陸やまだ漁協 協力：日新丸紅飼料(株)
対象魚種	ニジマス（トラウトサーモン）
試験期間	R3.11月～R5.8月（2期間）
生産計画	50トン（第1期）



サクラマスの水揚げ
（釜石魚市場）

◆陸上養殖の可能性

【メリット】

- ・ 気象等の影響を受けず、**安定した生産や品質の向上**が期待される。
- ・ **漁場利用に関する調整**（漁業権の取得など）が不要。

近年は、飼育水のろ過や温度管理技術の進歩により、閉鎖循環方式の養殖技術の高度化が進んでおり、大手企業等（※）を主体に事業化の取組が始まっている。

【デメリット】

- ・ 施設整備等の初期費用（**イニシャルコスト**）と電気料等の維持管理費（**ランニングコスト**）が高額
- ・ 魚病発生時の**感染リスク**が高い

※国内のサケ、マス類の陸上養殖の動き

国内では、FRDジャパン（三井物産の子会社）、プロキシマーシーフード（外資＋大和ハウス）、ニチモウ（九電ほか民間企業が参画）、ソウルオブジャパン（外資＋伊藤忠商事）などが、大規模陸上養殖施設の整備を計画している。

◆取組の方向性

【国内の養殖生産の動向】

- ・国内のサケ、マス類の養殖生産量は拡大傾向
- ・ギンザケ生産量の**約9割**は、**宮城県産ギンザケ**が占める状況 ⇒ 寡占化状態

宮城県 R 1 生産実績 14,179トンに対し、
岩手県 R 4 生産見込み 約900トン（国内生産量の5～6%程度）

単なる生産規模の拡大や価格面での競争ではなく、**地域の特徴**を生かし、安定した**品質を保ち**、かつ**大手と競合しないニッチ市場に訴求**していくことが必要！

【国内後発組である本県の強みを生かすことが必要】

- ・他産地では6月までに出荷が終了する中、本県では、**夏場の海水温が他産地よりも低い**ことから、概ね**7～8月まで生鮮出荷が可能**であること
- ・震災関連事業によって**衛生的な加工設備**が整っており、サケ産地として、**1次加工ができる事業者が存在**していること
- ・復興道路の全線開通により**物流網が整備**されたこと

◆ご当地ブランドの確立に向けた取組

- ・ 県内各地では、地域の特色を生かした**ご当地ブランドを構築**し、競合する**他地域との差別化**を図った取組が進められている。

事例1 ブランド名称の決定（一般からの公募など）

久慈育ち琥珀サーモン、宮古トラウトサーモン、岩手大槌サーモンなど

事例2 地域での加工品の開発

瓶ドン、味噌漬け商品など（宮古）



事例3 地域イベントの開催

岩手大槌サーモン祭りの開催

事例4 PRキャンペーン（広域振興局事業）

岩手県産サーモンPRキャンペーンの実施（県内鮮魚店・飲食店）



更に県北・沿岸地域の観光、雇用への波及効果も期待！