



宮古漁業協同組合
増養殖課長 芳賀 徹さん

成育順調 待望の「春」

宮古トラウトサーモンの挑戦

現場を担う作業員と宮古トラウトサーモンの成育具合を確認する芳賀徹さん(左)



いけすの周りに群がるウミネコなどの海鳥



いけすに横付けした船の上から行う給餌作業



餌を求めて飛び跳ねる宮古トラウトサーモン

安定的な水揚げ続く

春の陽光が宮古湾の深い紺碧に輝いている。宮古市の閉伊川河口の岸壁から、船で波を蹴立てて10分余。重茂半島に近い海域に浮かぶ、一辺約8メートルの八角形のいけす6基が姿を現した。宮古漁協が取り組む宮古トラウトサーモンの養殖の現場だ。

重さ1〜1.5キログラムに成長した銀色の魚体が餌を求めてしびきを上げ、力強く躍動している。水揚げがスタートする4月下旬には2キログラムになるという。

宮古漁協増養殖課長の芳賀徹さんは「3月上旬は、しびで4日ほど船を出せず、給餌ができなくて心配したが、今のところ成育は順調。いけすの被害もなかった」と胸をなで下ろす。

緻密な給餌 管理が奏功

東日本大震災以降のサケ、イカ、タラ、サンマといった主要魚種の水揚げ減少を補完し、新しい価値を創り出す。2019年度に宮古市から調査事業を受託して始まった海面養殖は、20年からは漁協の自主事業となった。漁協が自ら経営主体となり、漁場を守り、地域経済を支えている。

順調に水揚げを伸ばしてきた要因の一つは、現場の緻密な管理にある。課題となっていた個体ごとの成長のばらつきは、餌の切り替え時期を工夫することで解決へと向かった。

11月にいけすに稚魚を投入し、通常は翌年1月に一回り大きい餌に切り替えるが、そうすると大きな個体だけが摂餌でき、十分に食べられない小さい個体の成長がますます遅れてしまう。そこで切り替え時期を1月下旬まで延長したところ、全体の成長を同調させることに成功したという。この地道な工夫が安定生産の土台を築いた。

ブランド化 地域一体で

脂が乗り、癖のない食味の宮古トラウトサーモン。地元で手軽に購入でき、子どもからお年寄りまで広く愛されている。

「安定的に水揚げし、業者が買い、魚店を通じて消費者に届く。このサイクルがうまく回ることが養殖事業の継続には不可欠」。漁業資材高騰や人材不足といった逆風、海洋環境の変化、自然災害のリスクもあるが、地域一体の取り組みで好循環を生み出したと考えた。

伝統の新巻サケ文化を礎に、新ブランド構築へ。宮古トラウトサーモンの水揚げの季節が間もなく訪れようとしている。

みんな
知ろう。
考えよう。
ALPS 処理水のこと

ALPS処理水は、放出前に分析を行い、放射性物質が基準を満たしていることを必ず確認するなど、厳格に管理されて放出されています。放出前・放出後のモニタリングの結果、安全性が確認されています。

最新の状況※



基準を満たす

現在の状態※



異常なし

ALPS 処理水の分析結果

東京電力及び第三者機関のJAEAが放出前のALPS処理水の分析を行い、いずれも基準を満たしていることを確認しました。

※2025年11月20日に採取を行ったALPS処理水(K4-Bタンク) ※基準:トリチウム以外の告示濃度比総和1未満

海域モニタリング結果 (海水・魚に含まれるトリチウム)

東京電力福島第一原子力発電所近傍海域のモニタリング結果について、異常はありません。

※最新の各機関での分析結果をもとにしています

一目でわかるマーク形式でモニタリングの結果を表示しているページはこちら



その他、ALPS処理水に関する情報はこちら

みんなで見よう ALPS 処理水

検索

