

養殖マグロ、高知産優勝 都内で初の品評会

2021/2/23付 | 日本経済新聞 朝刊

世界一のマグロ消費国である日本は養殖技術も最先端だ。全国100以上の養殖業者がエサや育て方などの腕を競っている。このほど養殖クロマグロ品評会が都内で初めて開催された。料理人や豊洲市場（東京・江東）の競り人が色や食感、味を審査。高知県の養殖業者が優勝した。

日本近海の天然クロマグロは資源を回復させるため、漁獲が制限されている。国産が回転ずしやスーパーに安定的に並んでいるのは養殖のおかげだ。卵から親まで一貫して管理する完全養殖、稚魚を早く大きくする方法、海を汚さないエサのやり方など年々技術は進歩している。

養殖が盛んなのは九州や四国、和歌山県など。各地でトップクラスのマグロが20日に東京に集結、専門家が審査した。高知県の道水中谷水産（大月町）が優勝した。「ピュアな海域でのびのび育てている」（唐沢薫社長）。エサは鮮度の良い地魚、水揚げ時には迅速さを心がけている。豊洲など全国の卸売市場に出荷し、アジアに輸出もしている。

審査した水産研究・教育機構（横浜市）の宮原正典理事長は「最近は天然と養殖の味の差が縮まった」と評価。豊洲市場協会の伊藤裕康会長は「養殖の発展は、魚消費拡大の大きな支えだ」と話した。コロナ禍でマグロも販売先を失うなどの影響を受けた。参加した生産者の一人は「世界においしい魚を届けたい」と意気込んでいた。



本サービスに関する知的財産権その他一切の権利は、日本経済新聞社またはその情報提供者に帰属します。また、本サービスに掲載の記事・写真等の無断複製・転載を禁じます。

Nikkei Inc. No reproduction without permission.