

水揚げ不振にあえぐ八戸の水産業界で近年、フグの注目度が高まっている。温泉施設を活用した陸上養殖試験や、近海で漁獲された天然マフグを使った新商品の開発といった取り組みが相次ぐ。各事業は、いずれも発展途上ながら、関係者は「八戸でもフグの認知度は高まっている。量的に安定すれば面白い商材になり



旧新八温泉の配管室の水槽で養殖されているトラフグ

11月中旬、八戸市

# 八戸 フグに将来性

## 養殖、商品開発 注目度じわり

得る」と将来性に期待している。

2017年度から津軽地方で温泉水を活用したトラフグの陸上養殖試験を手掛ける弘前大地域戦略研究所(青森市)は21年6月から、交流のある

八戸市の東北医療福祉事業協同組合(SGグループ)と連携し、グループが所有する同市の旧新八温泉(現SGプラザ)で研究を始めた。

関係者によると、配管室に水槽を設置し飼育。掛け流しの温泉水は塩分濃度が海水の25%程度で、温度は25〜26度に冷やして使っている。体長6〜7センチ、重さ約10gの稚魚約112匹は、ほとんどへい死せずに成長。今年2月までで25センチ、450g以上になった。

飼育に尽力している元青森県栽培漁業振興協会の福田慎作さんは「水質管理やかみ合い防止などに注意して育てた」とし、「天然なら800g

以上の出荷サイズまで1年半ほどかかるが、温泉水は水温

が高く、約1年で育つ」と話す。同大の桐原慎一教授は「夏の高水温期、冬の価格が高くなる時期の研究をクリアし、今は寒冷期の成長を研究している段階」と説明。その上で

「きれいな海水を取り込み陸上養殖が可能となれば、水産都市・八戸の魅力を高める要素になると思う」と意義を強調する。

冬が旬とされるフグだが、八戸港では例年、春から初夏を中心に定置網などでマフグやトラフグが漁獲されている。市水産事務所によると、21年は計4・8トの水揚げがあった。

同市の八食センターで「マルマス紳」を出店している榊武昭代表は21年11月、地元産マフグのオイル漬け「ふぐこ

ンフイ」を商品化。「オリジナル」「味噌カレー」「パジル」の3種類を一個1200円(税込み)で販売中だ。

同センターで40年以上、フグを取り扱っている「福真」の福田眞幸店長も「八食でフグを取り扱わずし店も出るなど、以前より消費者の認知度は高まっている」と指摘する。(工藤文一)