

魚・菜一貫生産

焼津市石津の小川漁協・旧魚市場では、石油系燃料卸会社「シナネン」（東京都）が駿河湾深層水を100%使ったアワビの陸上養殖施設事業を始めた。海洋深層水の「低安定性」「無菌性」「富栄養性」を利用するもので、外部に排水しない閉鎖循環式によるアワビ養殖は国内初めてという。県や市と協力しながら、「深層水そたち」の商品名で新しい地域ブランド化を目指すという。

「駿河アクアファーム」と名付けた養殖事業では、使われなくなったステンレス製の大型船用冷凍コンテナ（奥行き12.5m）内に深層水を満たした水槽を設置。5℃大のアワビの稚貝を入れ、1年間で8〜9割に育てる。コンテナ内には2台のエアコンが設けられ、飼育水の温度を一定に管理するという。

事業統括マネジャーの深井正さんは「コンテナは断熱性があり、夏でも電気コストを抑えられる。2年間ほどコンテナ4基で年間4万個を養殖し技術や販路の確立を目指し、将来は同30万個の生産体制が目標という。

他のコンテナ内では飼育水を再利用し、塩分を吸い取る特性があるアフリカ原産の野菜「アイスプラント」を太陽光を使わずに栽培。「魚・菜一貫生産システム」を目指すという。

企業が施設 ブランド化目標

焼津 アワビ養殖



船用冷凍コンテナ内に設置されたアワビの養殖用水槽