

平成 30 年 12 月 3 日

北海道農業者サロン
会員各位

北海道農業者サロン
理事長 喜多 俊晴

冬期研修会のご案内

11/15、苫小牧音羽町「てっ平」で豚カツ。北水研生産環境部 資源増殖グループ 鷓沼辰哉氏と、ナマコ・ウニ・アワビ等水産無脊椎動物用餌料開発研究三ヶ年の結果発表の打ち合わせがありました。スジメやアイヌワカメなど道東沿岸海域の雑海藻を利用した稚ウニ、稚ナマコ、稚アワビの種苗生産と成ウニへの身入りと品質改善に資する養殖用餌料の開発です。

それぞれマコンブや市販海藻粉末飼料を凌ぐもので満足できる結果でした。しかし、5~6月に繁茂する雑海藻の収穫に目度が立たない為、実用化とはなりません。北海道新聞から拾うと「資源は潤沢なのに、人手不足でコンブが採れない」「2017年の生産量は高齢化、人手不足により20年前のほぼ半分の15,000t」とあります。

そう言えば「フジッコ」も生産減少により、道産コンブを原料とする37品目について内容量減の実質値上げをしていますね。

小生の関心が強かったのは「ウニの身入りと品質」の項です。2018年神奈川県水産技術センター 臼井一茂氏グループによるキャベツウニの開発との関連です。神奈川県三浦市でのムラサキウニ食害による磯焼け、2017年単年でも6万個駆除、対策費480万円、加えて温暖化で増加している熱帯系魚種「アイゴ」による海藻食害もあり磯焼けは大変です。ムラサキウニの10%以上の卵巣・精巣を確保するため、駆除した2~3%の栄養不足ウニを再生します。三浦の春キャベツ55,000tの1割の規格外品を畑で潰さずウニの餌としての利用を考えるのは楽しい企画です。

赤ダイコン、シュンギク、ブロッコリー、ニンジン、ジャガイモなど30種、身入りと品質を確認し、細切りキャベツの利用で実験前2~3%の身入り不良ウニ200個体は3日で3玉(5kg)を完食(キャベツ1玉を80個のムラサキウニで3日で完食、キャベツにくっついていないと食べられない為、多くのウニがいるとうまうまいかない)、77日で平均12.5%、最大17.3%の身の増大と強い甘味、苦味も1/4に低下させ、生食に耐えるウニ再生の道を開いたと報道にありました。

バフンウニでの旨味成分はグルタミン酸、甘味はアラニンとグリシン、苦味はバリンとの報告、58日でグリシン増加でバリン減少との事、餌の遊離アミノ酸数値から餌を選抜することも出来ますが、小生は吉野家牛丼の甘さ、鍋物の味はハクサイ、ハクサイこそ野菜の出汁の王、最高の餌はハクサイとの意見を述べると鷓沼氏は北水研の報告を確認されたいとの事。

チェックすると「ウニの身入りと品質に圧倒的なのはスジメと生鮮ハクサイが一番」で遊離アミノ酸から拾ったとの事、神奈川県二番煎じではと思い強く発表していないとの報告でした。生鮮ハクサイの利用は面白いと意見一致、とても楽しい報告会となりました。

神奈川県水産技術センターは県立海洋科学高、京急油壺マリンパークとの共同研究、湘南ゴールド(柑橘)を加えてきれいな黄橙色を出すミカンウニの創出、沖縄糸満 沖縄水産高とのシラヒゲウニとバナナの葉などの餌料化への協力など臼井一茂氏はとて

も元気です。

横須賀市佐島大楠漁協では、昨年予備試験の 2 ヶ月で 14~15%の身入りだったこともあり本年は期待が高かったのですが 5 月、漁協養殖小屋では 200 個のウニが一週間 30 kgのハクサイを食べるも、身が殆んど入っていないとの報告、7 月で 7%との配信もありますが、ムラサキウニ以外で 3 ヶ月で 5%などまだまだ一人前の結果ではありません。油壺マリンパークと同様、小樽水族館のバフンウニもニンジン・ピーマン・ナスなどを食べている様子がネットに配信されています。キャベツウニの食味について高島屋は高く評価していますが、それ以外の声は聞きません。この報道の背景って面白いですね。

道産ナマコは神恵内、岩内、泊の後志 3 町村設立 地域商社「キットブルー(神恵内)」により乾燥粉末利用「美容ジェル ビューティージェル」、北海道セレクトは馬油と混合「海參馬油」発売、共に中国人観光客用に韓国カタツムリクリームに代わる商品にと意気込んでいます。

檜山海参は肉厚で形良く、表面の突起大きく中国では人気です。乙部町「ひやま漁協乙部支所ナマコ協議会」と江差町「ひやま漁協江差ナマコ協議会販促部」により立ち上げた新ブランドです。金属チェーン付き桁網漁では海底のナマコを剥がし取りますが、檜山ナマコは潜水して手で捕る潜水漁で傷が付かない良品質なナマコです。乙部は腸を除き真水で茹で乾燥と冷蔵を繰り返す、江差は加熱せずにフリーズドライの処理です。前者は水産技術普及指導所、後者は道立工業技術センターの協力が面白いですね。

檜山ナマコの新聞記事も「中国人絶賛ブランド化」「道産ナマコ化粧品、中国客狙い相次ぎ開発」との文字が踊ります。檜山ナマコ試作乾燥商品 48,000 円/80g、98,000 円/200g との表示です。全て 50,000 円/100g の商品とは、成金爆買の国と嘲笑いしながらとっても頼りにしている中国人観光客、我々のバブル期を思ってとっても苦笑いです。ナマコを古くから扱う富山高岡浜(株)では乾燥ナマコ 7,000 円/100g、乾燥ナマコ粉末 4,980 円/100g (1 ヶ月分袋)、サプリメント錠剤 6,000 円/150 粒、ずっと魅力的です。

ちなみに道産ナマコの水揚げは 2016 年で 2,143 t、うち檜山産(渡島八雲熊石を含む)は 100 t との記事です。中国で海參(ハイジエン)と表現するのは「海鼠は山人参に匹敵しゆえに海參という」こと。抗癌性食品と呼ぶのはトリテルペノイド「フロンドサイド」によります。

12/17はサロン冬期研修会、NHK 放映の「スマート農業 北海道農業の大きな転機」「AI ブランド米を目指す」などで紹介のあったロボットトラクター(北大・ISEKI)、無人田植機コンバイン、ワンタッチでの農薬散布ドローン(ナイル・ワークス)、搾乳ロボットなどなど。

「下町ロケット」池井戸潤氏は語ります。「もはやこれしかないといえるほど斬新で決定的なものと思う」「農業の在り方を変えるブレークスルーになり得ると確信する」「スマート農業 100 億突破、5 年度 300 億へ」これ等の表現を一体農業者はどうとらえているのか。規模を大きくするための境界越え農法(トランスボーダーファーマーミング)など農業を続けるための導入は必要なのか。今後の会の運営のために語り合いたいものです。

今回の研修会は「我々はどんな夢を見るのか」話し合う会としたいと思っています。

なお、研修会終了後にレストランで会食を予定しています。会費 3,000 円程度をポケットに入れ、会場運営費は 2,000 円でいきましょう。

総合司会は最も大型化が進む酪農家、喜多君にお願いする予定です。

記

日時 平成 30 年 12 月 17 日 (月)
13:00~17:00

場所 「札幌サンプラザ」
札幌市北区北 24 条西 5 丁目
TEL : 011-758-3111

会費 2,000 円

その他 宿泊手配は各自お願いいたします

以上

冬期研修会参加申込書
(該当する□へ✓をお願いします。)

参加する

参加会員名 : _____

同行参加者名 : _____

連絡先 : _____

参加しない

会員名 : _____

【12月11日(火)までに参加の有無を必ずご連絡ください。】

【お問合せ先】

北海道農業者サロン事務局 / (株)イーストウエスト東京事務所
〒102-0075 東京都千代田区三番町 7-5-105
Tel:03-3288-1888 Fax:03-3288-2555
e-mail: salon@eastwest-tokyo.co.jp

FAX送信先 : 03-3288-2555
坂井あて