

養殖エコラベル



鹿児島県福山養殖ブリ養殖の概要

生産者：福山養殖

本社：鹿児島県霧島市福山町福山 4050

漁場：鹿児島県錦江湾福山地先

対象魚：ブリ



○養殖環境

福山養殖は、活火山桜島を望む錦江湾に位置する。

錦江湾はおだやかで、水深が 150m と深く潮通しがよい、また温暖な気候下にあるためブリ養殖に適した環境であり、一年を通じて養殖が順調におこなえる海域である。

飼育筏数は 10m 角の筏が 20 台（当歳魚 6 台、2 歳魚 13 台が実働）あり、筏 1 台あたり平均、当歳魚 5,333 尾、2 歳魚 2,308 尾が飼育されている。これは他の養殖場に比べて薄飼いであるが、環境負荷やブリの健康状態を見極めたうえで最適な尾数を選択している。



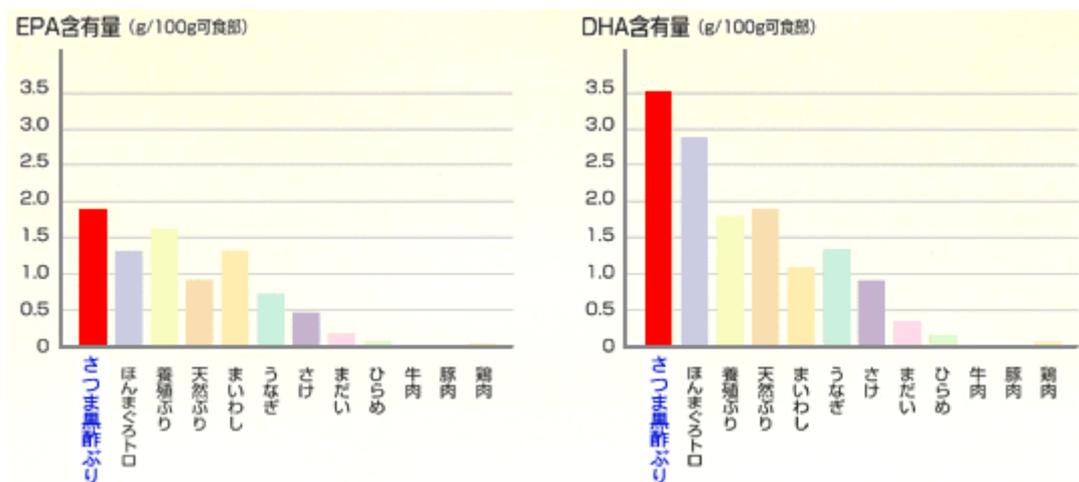
○さつま黒酢ぶり

『さつま黒酢ぶり』とは

福山養殖は、養殖魚には抗生物質が使われているというマイナスイメージを払拭するために、業界に先駆け、完全無投薬養殖に取り組んできた。そこで「病気に強い健康で美味しい魚を育てるにはどうしたらよいか？」という考えのもと、人間の健康食品に注目した。魚の健康に有益と思われるものを幾度となく餌に混合し、試行錯誤しながら導き出したのが、福山の特産品でもある黒酢である。その黒酢を添加した餌を与え、完全無投薬で健康に育ったブリが『さつま黒酢ぶり』である。



『さつま黒酢ぶり』の最大の特徴は、人の健康によいと注目されている DHA・EPA の 2 つの不飽和脂肪酸が他の養殖魚、天然魚と比較して極めて豊富に含まれている。



○無投薬飼育

福山養殖では無投薬で養殖を行っている。出荷の一年前から薬を与えず育てたものを無投薬と称しているところもあるが、福山養殖は稚魚の段階から抗生物質や医薬品を一切排除した完全な無投薬である。

○生け簀環境

生け簀は潮通しの良い金網を使用しているが防汚剤などは使用していないため、網には貝類や藻類などの生物が付着しやすい。

網が付着生物により目詰まりすると潮通しが悪くなり、酸素が生け簀内に行き渡らず低酸素状態に陥り、死亡へと繋がる。そこで、貝類や藻類を食べるイシガキダイを混養させ潮通しの良いキレイな生け簀を保っている。この方法は『海のアイガモ農法』として注目されている。

また、錦江湾内の養殖業者でもあるため、生け簀の間隔が100m という他の養殖場では考えられない広大な漁場を利用している。