

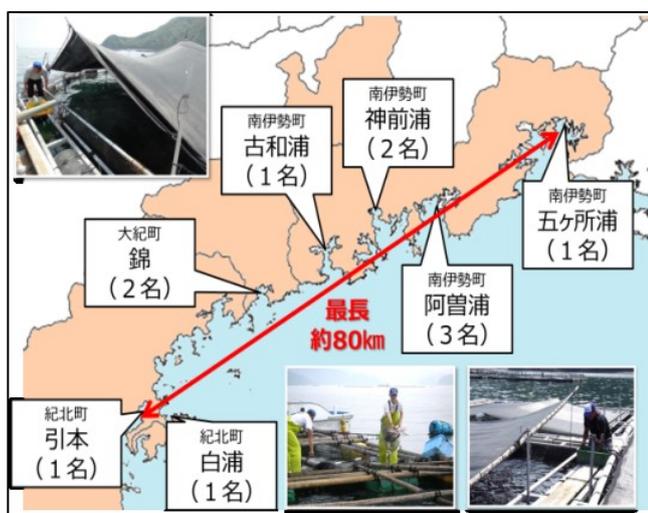


伊勢まだい養殖の概要

(認証番号 : JFRCA191703A)

伊勢まだい養殖の概要

基本情報	
対象者	みえけんかいすいようぎょきょうぎかい(いせまだいせいさんしゃぶかい) ：三重県海水養魚協議会（伊勢まだい生産者部会）
代表者	はしもと じゅん ：会長 橋本 純
対象者所在地	みえけんつしこうめいちょう ：三重県津市広明町 323-1
養殖魚種	：マダイ
養殖方法	：小割生簀養殖法
養殖漁場	くまのなだ ：熊野灘
対象養殖業者	：14 経営体



伊勢まだい養殖のポイント

- 複数の生産者で『伊勢まだい生産者部会』を作り、『伊勢まだい』としてブランド化、品質向上に取り組んでいる
- 『伊勢まだい』の生産基準を設け一定の品質を保ち、また生産管理の記録と履歴の公開を行い、安心安全なマダイ生産に取り組んでいる。

【伊勢まだい生産部会について】

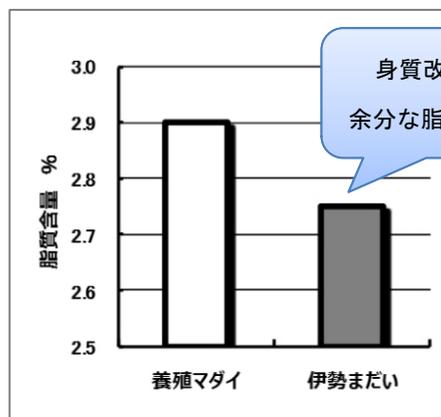
三重県の南部は、熊野灘に面し、豊かな漁場で古くから漁業が営まれてきた。三重県海水養魚協議会は、魚類養殖を営む生産者の青壮年組織として2009年に発足した。その活動の1つとして、2011年に「伊勢まだい生産者部会」を結成し、現在、南伊勢町・大紀町・紀北町の2漁協8地区14経営体の生産者が、ブランド養殖マダイを『伊勢まだい』として生産し、更なる品質向上に取り組んでいる。伊勢まだい生産部会では年間600トンのマダイを生産している（2016年度）。

【伊勢まだい生産の基準と取り組みのポイント】

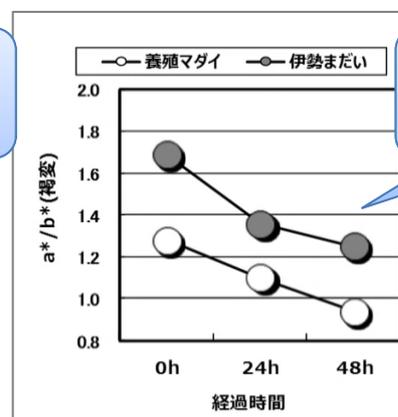
(1) 品質向上の取組

品質向上を図るため、三重県水産研究所の協力の下、餌に添加する有効成分の検討を行った。その結果、県内で生産している農水産物のうち、ポリフェノール類を多く含む「海藻」「かんきつ類」「茶（伊勢茶）」のミックス粉末を添加したところ、通常の養殖マダイに比べて筋肉中の脂質含量が低くなるなど身質改善効果が認められるとともに、血合肉色彩変化（褐変）が少ないなど、鮮度保持期間が長いことが明らかとなった。その後、食味試験を繰り返し、「ミックス粉末を2%添加したモイストペレットを出荷前に14回以上給餌すること」を生産基準として設定し、高品質なマダイを生産している。

また、出荷前には漁連品質管理課で分析試験（栄養成分検査・品質管理検査）を行い、品質の管理も徹底している。また、発注ごとに生産者へ出荷担当を割り振るため、トレーサビリティが可能である。



筋肉中の脂質含量



血合肉色彩変化

(2) 消費者とのコミュニケーション

消費者の食の安全・安心に対する関心の高まりを受けて、生産者と消費者が互いに顔が見える関係をつくることが重要だと考え、イベント等でのPR販売や量販店での試食販売などを行っている。また出荷中の伊勢まだいは三重県海水養魚協議会のホームページで生産者別の養殖生産履歴情報を公表している。



伊勢まだい生産者による店頭販売

(3) 伊勢まだい生産者会議の開催

部会では、生産履歴の作成と公開を徹底するとともに、会議を毎月開催し、生産量の調整や取引先からの評価やクレームの共有等を全員で行っている。手間を惜しまず、消費者が求めるマダイを作ることを目標とし、最長で約80 kmも離れた地区に住む漁場環境や養殖手法も異なる生産者が、1つのグループとして安定して品質を揃えたマダイが出荷できるよう、漁場の環境容量に応じて飼育量や飼料の量を調整し、漁場改善計画に従い適切な養殖を展開する自助努力を行う、過密養殖をしないことで運動しやすい飼育状態をつくり、マダイの健康状態の維持を図る等の取り組みを行っている。

伊勢まだいの生産基準

(1) 生産記録について

①飼育期間中の養殖魚の状態

伊勢まだいは、出荷前に漁連品質管理課で分析試験を実施して品質チェックをする。
(栄養成分検査・品質管理検査)

②生産履歴書を担保する飼育管理記録

伊勢まだいは、稚魚の由来や飼料の種類、飼育環境、成長状況を全て記録する。

③生産履歴書（公開用）

稚魚の由来や飼料の種類、飼育環境等の飼育記録はホームページ上に掲載する。

(2) 基準について

①品質に一定の基準を設定する

生魚と配合飼料に加えて、三重県産「海藻」、「かんきつ」、「茶葉」の粉末をブレンドした「モイストペレット※」を使用する。

※モイストペレット：生魚と魚粉を主成分とした粉末配合飼料を混合し粒状にした飼料で、魚の大きさに合わせて様々な粒の大きさや形に調整できる。