

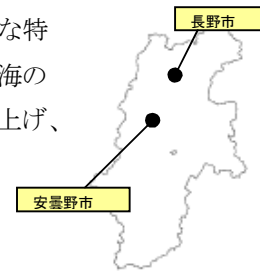
信州サーモン

～地域ブランド化への取組み～

1. はじめに

近年、地域活性化の取組みの一環として、地域の特産品を「ブランド」へ育てていこうという地域ブランド化の取組みが全国各地でみられている。長野県内でも各地で様々な特産品がアピールされ、徐々に広まりを見せている。そうした中から、本レポートでは、海の無い長野県で生まれ、高級食材として注目を集めつつある魚、信州サーモンを取り上げ、ブランド化への道のりと今後の展望についてまとめた。

【長野県 位置関係】



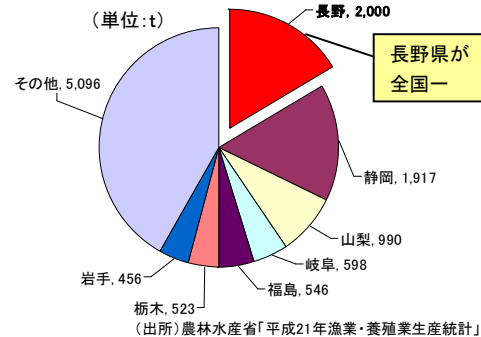
2. 信州サーモンとは

(1) 伝統から生まれた新しい魚、信州サーモン

長野県では、豊富な水資源を背景に「マス類」（主にニジマス）の養殖が昔から盛んであり、平成 21 年も全国一の生産量となっている。最盛期には海外輸出もしていたほどであったが、主力であった焼き魚サイズの需要減や輸入に押された結果、近年生産量は低下傾向をたどってきた。こうしたなか、新たな需要を開拓するため、刺身などに適した大型マス類の開発が長年続けられてきた。

長野県安曇野市に所在する長野県水産試験場(以下、「水産試験場」)は、平成 6 年にそれまでの研究成果を踏まえ、信州サーモンの開発に着手し、約 10 年後の平成 16 年に稚魚の出荷を開始した。こうして、長い伝統と地道な研究の末、信州サーモンという新しい魚が誕生した。

図表 1 内水面養殖業都道府県別魚種別収穫量「ます類」



(2) 純長野県産、信州サーモン

信州サーモン¹は人工的に作られる淡水魚である。作り方を簡単に述べると、ニジマスを染色体操作によって四倍体²にし、その四倍体のニジマスを二倍体のブラウントラウト(ヨーロッパ原産のマス)と交配する。これによって三倍体の信州サーモンが生まれる。なお、この四倍体から三倍体を安定的に生産する技術は現在のところ、全国的にみても長野県水産試験場のみで実現可能なものとなっている。

卵から稚魚まで水産試験場で管理した後、県内の養殖業者へ出荷され育てられる。卵から出荷まで生産は全て長野県内で行われ、信州サーモンは純長野県産の魚となっている。

¹ 「信州サーモン」という名前は、「いくつかの候補を持ち寄った上、県において決定した。」(水産試験場)とのことである。両親とも鱒(マス)であるが、生物学的にサケとマスは厳密に区別されているわけではなく、分類上ニジマスは「サケ科太平洋サケ属」、ブラウントラウトは「サケ科大西洋サケ属」の魚とされている。(出所: 長野県水産試験場 HP)

² 四倍体、三倍体とは細胞が持っている染色体のセットの数。通常の生物は二倍体である。なお、染色体操作には卵に高い水圧をかける方法がとられている。

(3)「持っている」魚、信州サーモン

通常の魚は、成熟して卵に栄養をとられる、あるいは生殖活動にエネルギーを使うなどし、成長の停滞、肉質の低下、死亡の増加が発生する。しかし、信州サーモンが属する三倍体の魚は成熟しない³ため、これらの問題が起きない。また、信州サーモンの「親」にあたるブラウントラウトがウイルスに強い魚であり、信州サーモンもウイルス性の病気にかかりにくいという性質を持っている。



●信州サーモン(提供:長野県)

成長の停滞がなく、ウイルス性の病気に強いということから、大型化が可能であり、「それだけ脂が乗る。また、内臓が小さく歩留まりが良い(食べられる部分が多い)。(信州サーモン振興協議会事務局(以下、「振興協議会」))。信州サーモンは味にも飼育にも調理にも有利な、まさに多くの利点を「持っている」魚である⁴。

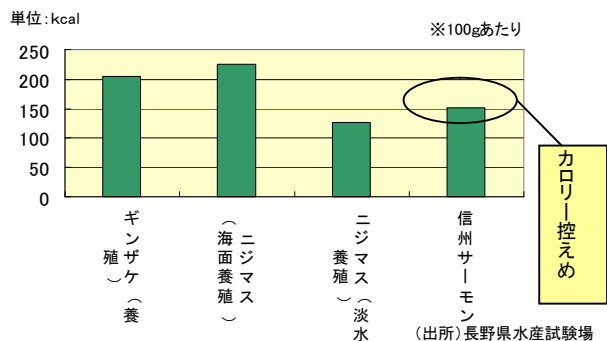
3. 信州サーモンの広まり

(1)刺身に適した高級食材

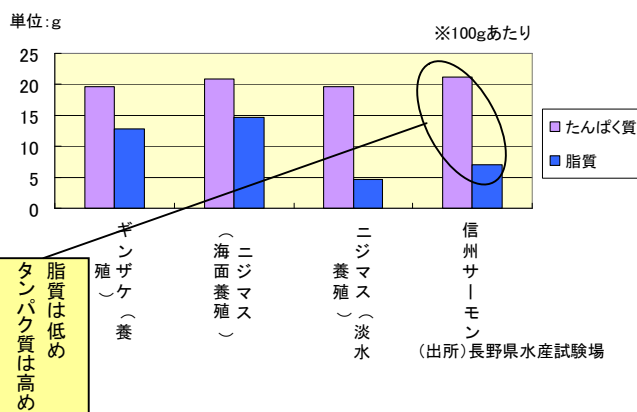
信州サーモンは、「肉質がきめ細かく、くさみがない。また、脂身が適度で、寿司店にも好評。」(振興協議会)と、高い評価を得ている。成分的に「他の養殖魚に比べるとカロリーや脂質が低目でヘルシーであり、成分バランスは(高級魚の)サクラマスに似ている。」(振興協議会)というところが、味や食感への高評価につながっているとみられる。また、「シェフの方からは肉質がやわらかく淡白でいろいろな調理法が考えられる、との声があった。」(振興協議会)というように、調理のしやすさも信州サーモンの強みとなっている。

「信州サーモンは、刺身としておいしく食べられるのがもっともいいところ。」(振興協議会)と自信を持って語られるように、生食用の高級食材としてアピールされている。

図表2 他の養殖魚と信州サーモンの成分比較1【カロリー】



図表3 他の養殖魚と信州サーモンの成分比較2【タンパク質・脂質】



(2)増加する生産量、養殖業者

信州サーモンの生産量は毎年増加している。平成 17 年度の 38tからスタートし、平成 22 年度(見込み)は 220tに達した。5 年間で約 5.8 倍に増加している(図表4参照)。

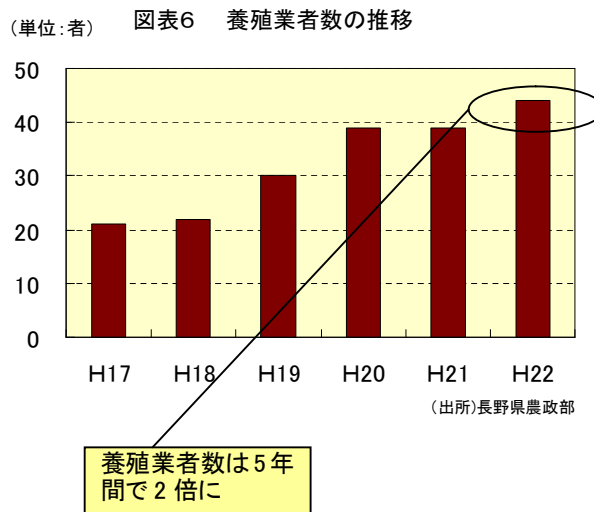
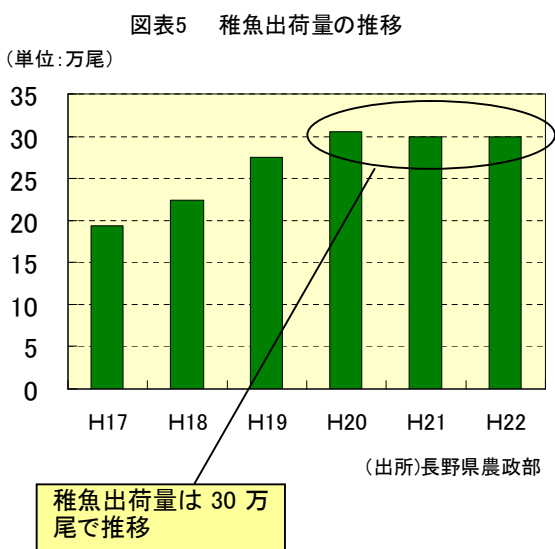
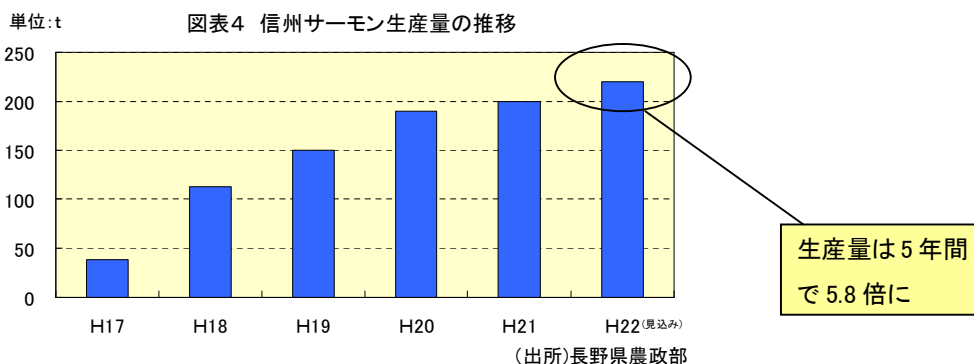
水産試験場から出荷される稚魚の数についても、「当初想定は 20 万尾であったところ、このところ毎年 30 万尾を養殖業者へ供給している状況。」(水産試験場)となっている(図表5参照)。

³ 成熟しないのはメスのみであるため、信州サーモンは全てメスとして生産されている。また、成熟しないため卵は産まない。

⁴ ただし、「信州サーモンは酸欠に弱く、また細菌性の病気については他の魚類と同様にかかる。」(振興協議会)とのことである。

実際に信州サーモンを飼育し出荷する養殖業者についても、平成 17 年には 21 者だったところ、平成 22 年には 44 者と倍増している(図表6参照)。県内における養殖業者数は約 120 者であるため、ほぼ 3 分の 1 の業者が信州サーモンを扱っている。

信州サーモンの飼育にあたっては、ニジマスの養殖設備がそのまま使用できるというのも生産者側にとっての利点となっている。



(3)取扱店の増加

生産量の増加にともない、県内を中心にホテル、旅館、レストランなどで信州サーモンがメニューに並んでいるのを目にする機会が増加している。「販路の開拓は、長野県がポスター、リーフレットを作成・配布し、信州オリジナル食材として積極的にPRを行うとともに、個々の養殖業者が努力した結果。」(振興協議会)。また、信州サーモンの卸売価格は、輸入される他のサケマス類と比較すると少々高価であるが、「価格競争に巻き込まれないよう、スーパーなど量販店へはあまり出荷していないのでは⁵。」(振興協議会)とのことである。このような高級食材にもかかわらず、順調に生産量が伸びているのは、信州サーモンが消費者に認められ、受け入れられていることを示しているのではないだろうか。

⁵ 信州サーモン以前に開発された大型ニジマスの場合、「他県等にも同様の養殖魚があり差別化ができず、また、輸入品と価格競争に巻き込まれ生産が下火となった。」(水産試験場)との苦い経験もある。また、信州サーモンは飼育に2~3年かかることから「生産コストの面から価格維持は不可欠。」(振興協議会)とのことである。

4. ブランド化へテイクオフ

(1) 品質のばらつき

養殖業者や出荷量が増加するにしたがって品質にばらつきがみられるようになってきた。「業者によって味や魚肉の赤さにばらつきが生じたり、極端に小さいサイズで売られているものがある、といったことが指摘されるようになった。」(振興協議会)。

これが関係者間で由々しき問題と認識され、「信州サーモンというブランドで販売する以上、品質にばらつきが発生することを防がなければならない。」(振興協議会)、という機運が生まれた。こうして、養殖業者 44 者と長野県などが、信州サーモンを地域ブランドとして広くPRし、販売促進につなげるとともに、品質管理の推進と生産体制の向上に努め、ブランド価値の維持・向上を図ることを目的として、「信州サーモン振興協議会」を平成 22 年 5 月に結成した。

(2) 目線の統一

品質を一定以上に保つには、養殖業者間の目線を同じ高さにすることが必要である。例えば、飼育期間を十分にとること、これは「飼育期間が短く大きく成長させずに出荷すると、脂が乗り切らないので味が落ちるし、当然価格も下がる。このようなことが続くとせつかくの高級食材が値崩れを起こしてしまう。」(振興協議会)ためである。また、「出荷する前に腹を空にするためえさを与えない。池は満杯にせず魚にストレスを与えないことも大事。」(水産試験場)と、細かい技術の統一も必要である。

こうしたなか、振興協議会では、昨年 12 月に「信州サーモンカラーチャート」を作り養殖業者に配布した。「赤みが濃くても薄くても良くない。目安として作成した。」(振興協議会)というように、高い品質でばらつきを防止しようとしている。

また、「需要者側からは大型化を求められる。大型化のためには一層の飼育期間が必要であり、それだけ死亡率も上がるので飼育に神経を使う。」(振興協議会)と、需要者側のニーズと生産者の技術をマッチさせるという難しい課題もある。振興協議会では品質向上研修会を開催してこうした問題に対処することとしている。



●カラーチャート

(3) ブランド価値の向上

「信州サーモン振興協議会」では、ブランド価値の維持・向上を図ることに尽力している。その第一歩として「信州サーモン」を商標として使用できるよう特許庁へ地域団体商標の登録申請を行っている(現在、審査中)。また、ロゴマークの制定も予定されている。「信州サーモンの稚魚は県内の業者にしか供給していない。また、活魚で県外へ持ち出さないよう要請している。長野県でしか生産できない魚としてブランド価値を高めたい。」(水産試験場)との意志は関係者間に共通している。

ロゴマークは今年の春にも決定される見込みであり、商標、ロゴマークが揃うことでPR力が高まることが期待されている。さらに、「ぜひ信州サーモンが生まれ育った長野県を訪れて味わっていただき、それが長野県の観光振興にもつながれば。」(振興協議会)と、長野県観光への波及効果にも期待が寄せられている。



●信州サーモンの養殖場(安曇野市)

5. むすび

特許庁によれば、「地域団体商標」として登録されている全国各地の特産品等は 450 件以上となっている(平成 22 年 10 月現在)。その中には全国的に人気が高いものもあれば、まだまだ浸透の余地があるものまで様々な地域ブランドが存在している。こうした状況においては「地域ブランド」と宣言するだけでは不十分であり、オンリーワンの特産品として広めていく努力がなければ、多くの特産品の中に埋没してしまうおそれがある。

そして、信州サーモンに関しては、関係者の地道な努力が日々積み重ねられている。信州サーモンが、長野県のブランド食材として全国的に認知されるのも、そう遠い将来のことではないと思われる。

「地域ブランド」の性格上、「地元の人に知らなければ地域の特産品とはいえない。もっと地元の方に食べてもらえる工夫が必要と考えている。」(振興協議会)との言葉にみられるとおり、ブランド化のためには地域の方々の後押し・応援が不可欠である。地元のみならず積極的に信州サーモンを提供するレストラン、旅館⁶などへお出かけになり、とろりとした味わいに舌鼓を打って、信州サーモンのブランド化に一役買ってみたいとはいかがだろうか。信州サーモンが長野県のブランド食材として根付くことを期待したい。



● 飼育中の信州サーモン

※本レポートの作成にあたっては、長野県農政部、長野県水産試験場、信州サーモン振興協議会事務局の方々から貴重なお話をお伺いいたしました。御協力頂きました皆様には厚く御礼申し上げます。なお、本稿の内容につきましては、当財務事務所の担当者の個人的判断と責任において取りまとめたものであり、特定の者や企業、機関等の意見を示すものではありません。

⁶「信州サーモンを取り扱っているお店」は長野県水産試験場のホームページで調べることができる。なお、お出かけになる際は信州サーモンを使ったメニューを提供しているか事前にお店へ確認願いたい。