



未利用魚“アイゴ(バリ)”を生食販売する海の循環型プロジェクトのお知らせ

株式会社エレナ(佐世保市大塔町)は、2024年9月に県内の養殖業者3社(※1)と協力し、未利用魚と言われている“アイゴ”を生食で販売するプロジェクト「アイゴで相棒、繋ぐプロジェクト」を実施いたします。このプロジェクトは夏場に“アイゴ”が海藻を食べ尽くすことによって起きる磯焼け(※2)の問題に対処していこうというものです。

“アイゴ”はもともと釣り人や漁業関係者の中では「未利用魚(=嫌われ者)」として取り扱われることが多く、一般的に流通する魚ではありません。その理由として、アイゴは藻類を食べるため、内臓に臭みがあることや背びれ・腹びれ・臀びれに毒を持ち、取り扱いが非常に難しいことが挙げられます。市場に出しても値が付かないといった魚ですが、夏から秋にかけてアイゴが養殖場の周辺に大量発生し、磯焼けが問題視されてきました。



<アイゴ(=バリ)は、磯焼けの原因として未利用魚として扱われることが多い>

このような背景から、リョウセイ様・金政水産様では『アイゴを食用化』することで磯焼け問題の解決の糸口になるのではないかと考え、一般的な養殖魚と同様に養殖場の近辺に繁殖したアイゴを捕獲し餌を与える実証試験を開始。一定期間餌を与えることでアイゴの内臓臭の特性を克服しました。さらに、もう一つの課題となる毒を持つひれも、水揚げしてすぐ除去作業を行い、安全な状態で流通させる仕組みも確立されました。業界関係者の方々にもこのアイゴを試食していただき、味についても高評価をいただいております。



<竹炭を配合した飼料>



<一尾ずつ毒ヒレを除去する様子>

エレナでは2024年9月27日(金)から一部店舗で試験販売を計画(※3)。地元寿司チェーンの若竹丸様(株式会社大山:諫早市幸町)においてもこのプロジェクトに賛同をいただき、寿司ネタとして販売を予定しています(※4)。「市場価格との調整」「出荷量が読めない」といった課題も残っていますが、このように外食と内食両面から販路拡大を模索してまいります。



<水揚げされたアイゴとエレナでの売り場イメージ>



<エレナでは刺身や寿司の形態で販売を予定>

今後は更なる実態把握のため、アイゴを一定期間養殖することによって期待できる効果等の検証について、産学官が連携した取組みを進める予定です。海藻を守り、増やす活動については、佐世保市・長崎市をはじめ、県内外の各自治体でも行われており、当取組みが日本各地へ波及するようなスキームを確立していきたいという思いです。エレナではこれからも地元の誇れる地魚として持続的な販売を行い、豊かな生態系の保全に貢献してまいります。

(※1) 有限会社リョウセイ(佐世保市小佐々町 以下:リョウセイ)、株式会社金政水産(佐世保市小佐々町 以下:金政水産)、株式会社昌陽水産(長崎市牧島町)

(※2) 「磯焼け」とは、浅海の岩礁や転石域で海藻の群落(藻場)が著しく衰退または消失して貧植生状態となる現象

(※3) 9月27日・28日(金・土)の2日間、エレナ18店舗(させば五番街店、大塔店、広田店、相浦店、大野店、佐々店、西海店、川棚店、波佐見店、伊万里店、久原店、矢上店、プラっとモール長崎店、稲佐店、深堀店、上小島店、三和店、福田店)で販売。
以降数量が揃い次第随時販売

(※4) 若竹丸様では準備が整い次第販売を予定、現段階での販売日は未定です

当件に関するお問い合わせは下記までお願いします

株式会社エレナ 営業企画部(担当:中村・野口)

電話番号 0956-32-0100

以上