

うなぎの養殖業は自分に向いている仕事

家業の丸新養魚は、おじいちゃんの代から続いていて、うなぎとヒラメの養殖をしています。家業を手伝うようになって4年が経ちます。それまでは荷運び屋をやっていました。元々家業をやるつもりでいたので、養殖業には体力仕事だろうと思って、その体力づくりを兼ねて、荷運び屋をやったんです。養殖業は相場が不安定ということもあって、当初、親は家業を継ぐことに反対していましたが、僕自身は家業を継ぐことに抵抗はありませ



んでした。でも、始める前はやっていけるか心配もあったし、現に始めてからも1年くらいは、やばいかもと思ったこともあります。その時は、体力は作っておいて良かったと実感しましたね。

うなぎの養殖は、12月～1月くらいにうなぎの稚魚（シラスウナギ）を仕入れ、養鰻池で7ヶ月育ててから出荷しています。そして、11月になると池の水を1回抜き、池の底に貯まる貝を取ったり、補修をしたりして、翌年からの養殖の準備をしています。

やってみて大変なことは、ハウスの中が暑いことです。常時40～50℃に保たれていて、ぬるいサウナのようなものなので、水分補給が大事になります。また、台風などの自然災害があるとハウスに被害が及ぶことがあります。ハウスが破けると、ハウス内の温度が下がってしまい、うなぎの食欲がなくなったり、病気にかかりやすくなったりするんですよ。

反対に、やってみて良かったなと思うのは、うなぎが順調に育っていくのを見ることです。育てているうなぎに愛着が湧いてくるんでしょうね。

養殖業は、自然と向き合っている仕事なので、自分に向いている仕事だと思います。

自分の目が行き届く範囲で仕事をしたい

丸新養魚では約22万匹のうなぎを養殖しています。7つの養鰻池がありますから、平均すると1つの池に約3万匹が入っていることになります。他県のうなぎ養殖場の中には、規模が大きく機械を導入してシステムチックなところがあります。一方、浜松地域の養殖場は規模が小さく、アナログ的です。でも、今の規模がちょうどいいと考えています。規模を広げ過ぎると目が行き届かなくなってしまうと思います。細かいところは自分の判断に任せられるので、そういうところでうなぎの質を良くしてきたと自負しています。システムチックにすると、どうしても質より量ということになってしまうと思います。

景気は良かったり悪かったりです。シラスウナギの取れ具合に左右されますね。シラスウナギの漁獲量が少ないと、必然的に仕入れ値が高くなります。しかし、小売りの販売価格はなかなか上げられないので、その分利益が減ってしまい、時には赤字になることだってあります。特に最近2年間は、シラスウナギが不漁ですね。

丹精込めて育てたうなぎを味わってほしい

浜名湖周辺の養殖場は、三方原台地から流れてくる地下水を使って養殖されていますが、その地下水が美味しいから、そこで養殖されるうなぎも美味しいのだと思います。



また、うなぎは餌によっても味が変わります。成魚用のエサは、一般的にはアジが基本ですが、私たちはアジに加えてタラを混ぜ、それを出荷するまで与え続けています。タラはコストがかかるのですが、うなぎの餌への食いつきが良くなり、育ちが良くなるんですよ。さらに、ハウス内の温度は一定に保たれていますが、天気の良い悪いによって、エサの量を変えています。

こうやって、毎日丹精を込めて育てたうなぎの美味しさを、ぜひお客様に味わってほしいですね。

丸新養魚が所属している浜名湖養魚漁業組合から出荷しているうなぎには、魚体番号がついています。それを組合のホームページで調べて検索してもらえれば、誰が生産したのかが分かる仕組みになっていますので、安心して食べていただけたらと思います。

さらに組合の直売所では、生産者の名前と顔写真も出ていますから、私の育てたうなぎを食べたい方は、直売所にぜひお越しください(笑)

現在28歳で、うなぎ養殖業者で一番若いと思います。今はまだ親父のやり方を学んでいる時期ですが、35歳までには一人前になって、健康で美味しいウナギを育てたいと思っています。