

還

すだちぶり 初出荷から5年 ブランド確立を模索

徳島県産スタチの果皮を混ぜた飼料で育てたフリ「すだちぶり」が、初出荷から5年となった。大手回転寿司店のすしネタに採用されるなどして出荷量は安定しているが、年間を通して生産できないなど、さまざまな課題を抱える。養殖期間を延ばしたり加工品の開発に乗り出したり、ブランド確立に向けた関係者の模索が続いている。

(社会部・阿部研一)



初出荷から5年となった
すだちぶり

レポート 徳島

すだちぶりは2011年もある。3年、水産卸売会社の「生真さがなく、さ徳島魚市場(徳島市) っぱりしている」「子どもが販売を開始。回転寿司でも食べやすい」と司チェーン「くら寿司 消費者の評価は高い。司」が毎年、冬場の2 ビタミンEの含有量はカ月間の限定メニュー 一般的な養殖フリの約に取り入れるなど、首 4倍で、阿南市では学都圏を中心に販路が広 校給食に使われた。がっている。米国や香 13年度は鳴門市の北港、シンガポールなど 灘漁協の4業者が養殖海外からの問い合わせ し、約8万匹を出荷。

通年養殖やPRに課題



すだちぶりに餌を与える養殖業者＝鳴門市北灘町

その後、飲食店などの要望を受けて試験的に生産量を増やし、17年度は約10万匹を販売し、踏み切れないようだ。1年を通して養殖でできないのもネックになる。現在の取引価格は通常の養殖フリよりも2割ほど高い。各業者からは出荷数をさらに増やしたいとの声も上がるが、生産量を増やすと値崩れする恐れがあり、踏み切れないようだ。現在の取引価格は通常の養殖フリよりも2割ほど高い。各業者からは出荷数をさらに増やしたいとの声も上がるが、生産量を増やすと値崩れする恐れがあり、踏み切れないようだ。現在の取引価格は通常の養殖フリよりも2割ほど高い。各業者からは出荷数をさらに増やしたいとの声も上がるが、生産量を増やすと値崩れする恐れがあり、踏み切れないようだ。

水産物の価格低迷や消費者の魚離れを解消しようとして、かんきつ類などを飼料に混ぜて育てる「フルーツ魚」の養殖は各地で広がっている。香川県ではオリブを混ぜて育てたハチマチの年間販売量が、初めて売り出した08年

【ジェスカスカン(カ面に関連記事)】の7人目で、さまざまな科学実験やステーションの運用に関わる金井さんは笑顔で手を振り、ステーションに残る3人の飛担当相方針(右から2人目)＝県庁

防災拠点の建物

ツッ殿下を発売し

答えは Bだよ

国土交通 震災発生後も 所、病院と 拠点を使いな よう建物の指 に関する指 いた2011