

生食用サーモンの需要が世界の外食産業を中心に高まる中、深浦町で2015年度から大規模なサーモン養殖事業が始まる。将来的には付加価値の高いキングサーモンの養殖も目指す意欲的な試みで、地元の雇用創出にも期待がかかる。

養殖事業は青森市の「オカムラ食品工業」が町、弘前大学食料科学研究所と共同で行うものだ。デンマークで養殖事業に取り組んでいる同社が国内での養殖を検討していたところ、同町の環境が適していることが分かり、事業が具体化した。町が施設用地などを提供し、同研究所は環境調査などで協力するという。

深浦のサーモン養殖

計画では、10年後に年間の出荷量約1万トを目指しており、300人以上の雇用を見込んでいる。養殖はトラウトサーモン（ニジマス）から始め、続いてアトランティックサーモン、将来的には付加価値が非常に高いキングサーモンにも着手する予定という。

すしなど和食が世界的にブームになるなどに着目し、マグロのブランド化を目指した冷凍加工場の整備も進められている。10月には地鎮祭が行われ、今年度末には完成する予定だ。来年度からは、マグロとサーモンを町の水産業の「顔」として売り出す環境が整うことになる。

食産業集積への足掛かりに

サーモンの養殖事業、マグロの冷凍

加工事業は、企業、研究機関、行政、金融機関が連携した「産学官金」連携の中で生まれた取り組みだ。消費者にとって魅力的な水産資源、あるいは水産資源を育む潜在力はあるも、それらを事業として成り立たせるには、資金調達を含めて容易ではない。こうしたことを踏まえると、二つの取り組み

は、考え得る方策を最大限活用した結果と言えるのではないか。

県内では県南地域に八戸市を中心とした水産業の一大拠点があり、全国的にも揺るぎない地位を確立している。その中であっても、深浦町が新たな取り組みを果敢に打ち出しているのは、地元関係者らの強い決意と熱意があるからこそだ。

同町の吉田満町長はこれまで、町内で食産業の拠点づくりを進める考えを示している。マグロの冷凍加工事業もその一環であり、サーモン養殖事業も拠点づくりに向けた大きな足掛かりになるとみてよいのだろう。

長らく存在感を示せずにいる津軽地域、西海岸地域の水産業に改めて光を当てる挑戦として大いに注目していきたい。