

天草の養殖

【テーマ設定の背景】

天草は四方を海に囲まれているため海産物が豊富で質も高いため天草ではどのような魚がどのくらい養殖され、何処に出荷されているか調べることで天草の養殖の現状を知る。またこれから水産業について学ぶものとしてより一層水産の理解を深める。

【仮説】

天草で養殖されている魚は質が高く美味なため日本各地や世界にも流通しているのではないかと。また天草での養殖は天草特有の海流や気候などを生かした養殖が行われており様々なブランド品があるのではないかと。

【検証方法】

インターネットでの検索

天草では養殖されている魚種、出荷量を調べる。

天草の養殖魚ブランドについて調べ特徴を知る。

養殖の関連企業(坂田水産様)への電話

みやび鯛の出荷量と出荷場所

海外への輸出について

みやび鯛の養殖についてのこだわりを聞く

【結果】



草晩柑車海老

養殖場の海水をわざと濁らせる
→車海老が藻に絡まるリスクを抑える



天草晩柑の果汁を餌に加える
酸味がなく爽やかでスッキリとした
風味と上品な甘みがでる



速い

天之瀬ぶり

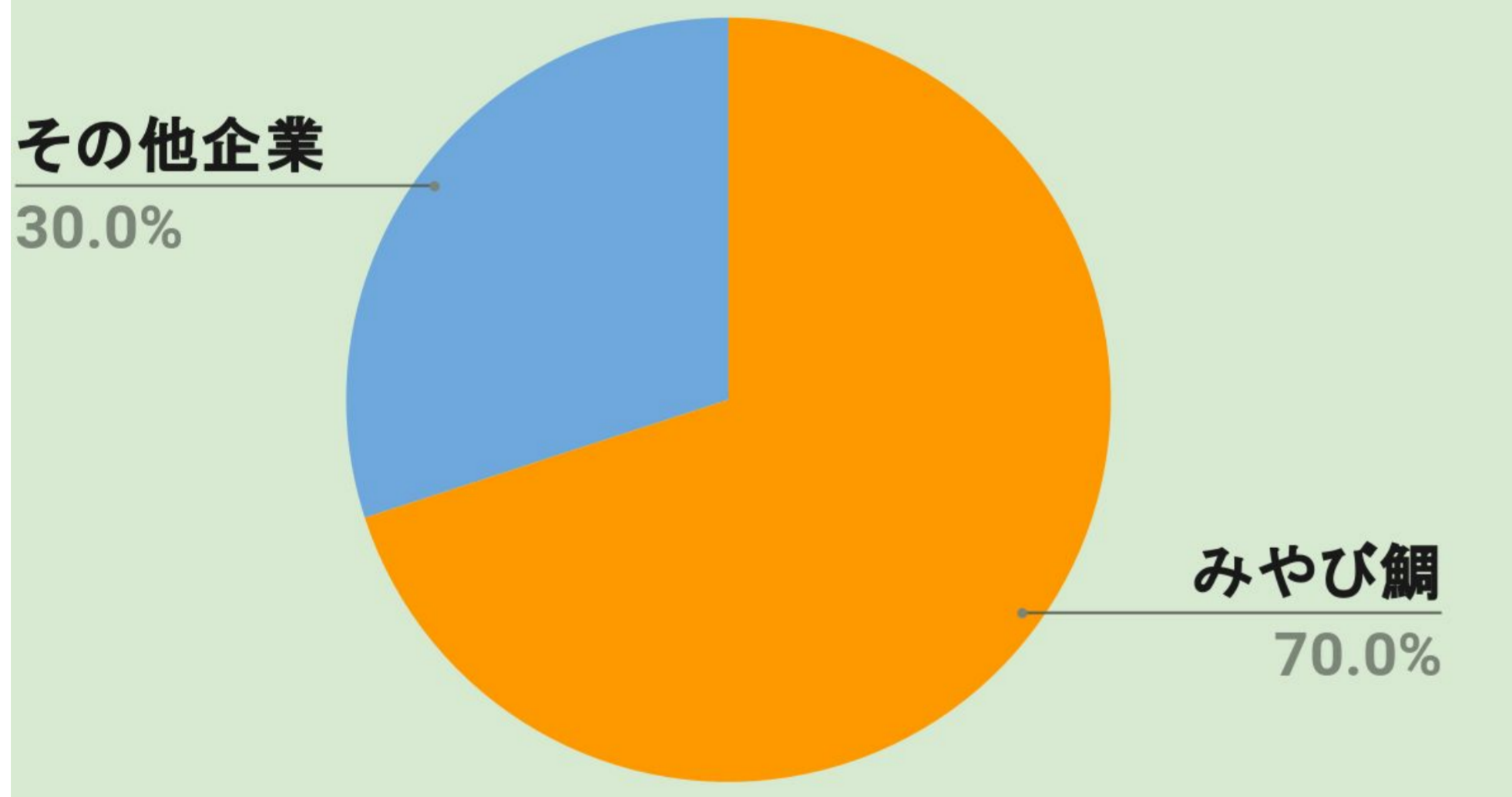
干満の差が大きく潮流が



天草の海の特徴を生かした
養殖→身が引き締まる
ニッスイで開発された唐辛子
とみかんの果皮を用いた合成
合肉の変色を抑える

みやび鯛

アメリカにおける鯛の総輸出量の内訳



総出荷量 2500t~3000t
うち30~40%が海外への出荷
アメリカへの出荷が250t~300tと、
アメリカへ出荷する鯛の内、約70%を占める
養殖する上でのこだわり...旨味成分甘味成分が
より高い筋肉にするための餌を工夫している。
アミノ酸数値が天然鯛の三倍



【展望】

天草の養殖を発展させるには海外進出が重要になると思う
そのためには若い人材の育成・確保が必要になると思われる。
→天草の人手不足の現状や対策について考えていく。

【参考文献・Webサイト等】

海水養殖漁業組合ホームページ <http://www.marukuma.or.jp/>

坂田水産様 <https://sakatasuisan.com/>

<http://www.farmchoice-n.jp/20190129161359>