

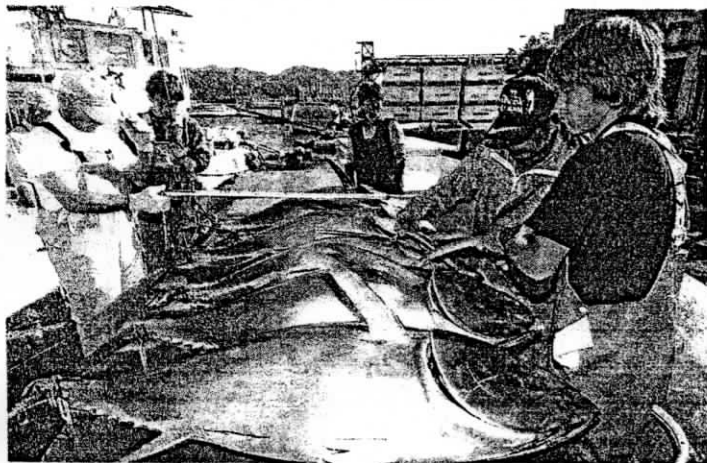
本部町谷茶で本マグロ(クロマグロ)の養殖が本格的に行われている。養殖を手掛けているのは東京に本社のある大洋エーアンドエフ(藤井浩会長)。県内で年間約300トンを生産し、全国向けに出荷している。

## 大洋エー アンドエフ 本部町谷茶

同社のマグロ養殖グループの澤伸介グループマネジャーは「養殖本マグロは安心・安全・安定が売り。沖縄産の本マグロは評判もいい」と話し、沖縄発の養殖本マグロの全国展開と消費拡大に意欲を示す。

# 年間300トン 主要産地に成長

# 沖縄産、本マグロ好評



いけすから水揚げされた養殖本マグロ＝2004年12月、本部町の渡久地漁港

## 水質良く養殖に最適

同社は国外で二カ所、国内では本部町のほかに高知県、長崎県の三カ所で本マグロの養殖をしている。日本では同社のほかに数社が本マグロの養殖をしており、全国約二十カ所で本マグロの養殖が行われている。日本全

重六〇キまで育て、出荷する。縦六十センチ、横四十センチ、深さ二十センチのいけすで本マグロを育てる。養

殖場には十一のいけすがあり、現在三万匹の本マグロが養殖されている。同社は一九八五年に本マグロの養殖を始め、沖縄では九〇年に養殖をスタートさせた。澤マネジャーは沖縄を選んだ理由を「沖繩は海がいい。水がきれい、水温が冬場でも高く、成長が早い」と語る。沖縄での養殖で昔劣するのは台風。いけすの補修・補強をして、祈るしかない」という。赤土の流出も悩みの種だ。養殖本マグロは品質、出荷量、価格が安定しており、品質や出荷量などには「つきがある天然物よりも買いやすい」と評判がいいという。また、いけすから取り上げて、一晩冷やし、空輸で出荷するため鮮度もいい。冷却には沖繩の海洋深層水が使われている。

同社は海外で二カ所、国内では本部町のほかに高知県、長崎県の三カ所で本マグロの養殖をしている。日本では同社のほかに数社が本マグロの養殖をしており、全国約二十カ所で本マグロの養殖が行われている。日本全

同社は海外で二カ所、国内では本部町のほかに高知県、長崎県の三カ所で本マグロの養殖をしている。日本では同社のほかに数社が本マグロの養殖をしており、全国約二十カ所で本マグロの養殖が行われている。日本全