

みやざきサクラマス

宮崎のブランド魚に

1/2 宮大大学院 大学発ベンチャー起業へ の上野さん

五ヶ瀬町鞍岡の清流で育ったヤマメを延岡市の海で養殖して巨大化したみやざきサクラマスを新たなブランド魚に育てようと、宮崎大学大学院1年の上野賢さん(23)がベンチャー企業を立ち上げようとしている。平成25年から同大学で研究してきた養殖技術が強み。来年秋ごろの起業を予定し、「内水面業者も海面養殖業者ももつかるシステムの構築を目指したい。チームとしてこの産業を成功させたい」と意気込んでいる。

上野さんは岩手県釜石市出身。地元では郵便ポストの上にサクラマスの置物が飾られるほど知名度があるが、高級魚で食べることがはなかつたという。同26年に大学入学。2年生のころに内田教授がサクラマスの研究をしていると知り、研究室に入ることを決めた。

3年生で延岡市内の港で海面養殖の現場に立ち合った時に「モヤモヤが生まれたという。内水面と海面の業者の連携が取れていない。営利目的ではない研究活動では生産事業にまで手は出せない。せつかくサクラマスが作れるのに、誰かが主体となってやらない」と、取りまとめる会社の必要性を感じた。

生産に関わる多方面の人と交流する中で、その情熱を感じて起業を決意した。新会社は五ヶ瀬町に拠点を置き、サクラマスの生食や加工品、イク

ラの販売、優良系統の育成などが主体。やまめの里でいけすをレンタルし、海面養殖は業者に委託する計画だ。養殖業者も空いているいけすを有効活用できるなどのメリットが考えられる。

同29年9月の同大学と宮崎銀行が連携した「第1回宮崎大学ビジネスコンテスト」で大学長賞を受賞し、今年11月の「第2回宮崎テックフロンティア」で「みやざきサクラマス」の商品として世に出すことが直近の目標。まずは地元の人に知ってもらい、漁業者と消費者を近づけた」と話す。

ヤマメは九州などではほとんどが川で一生を過ごす。北日本では海に下って巨大化したものが「サクラマス」と呼ばれて高級魚として取引される。この特性に着目して鞍岡のやまめの里漁業生産組合などが同24年に海面養殖の試験を実施。淡水養殖では500gほどだったが、約4カ月後の海面養殖で1・5kgほどに成長した。味もよりうまみが増して臭みがないと取り組んできた。

内田教授は「自分のところで育った誰かがやってくれるのが一番いいと思っていて。生産者になれば必ずニーズが出てくる。すぐに受け止めて大学の研究開発で解決するという流れができる」と期待した。



海面養殖するヤマメを選別する上野さん(左)と内田教授(11月29日、五ヶ瀬町鞍岡のやまめの里)