



養殖

# 「伊勢まだい」と「錦の養殖ブリ」

大紀町



「伊勢まだい」  
錦漁港の期待の星

黒潮の恩恵を受けた好漁場・大紀町をはじめとする地域は、「伊勢まだい」というブランド魚の養殖で知られる。

複雑で入り組んでいるリアス式海岸の影響で、栄養価を含んだ水が沿岸に流れ込み、天然マガイと似た環境で育てることができるため、今や錦の主力魚に成長した。



## エサを研究して美味しさアップ

ブランド魚と呼ばれるのには、理由がある。

まずは餌の違い。

「僕たちが仕事を始めた2、30年前は、餌がとても安かったんです。重さで値段が決まるから、とにかく食べさせていた。でも、今は餌が高騰しているから、餌の効率について随分研究して、良質の栄養を決められた時間や量を管理して与えるやり方に変わってきたんです」と話すのは、「錦の五郎丸」（でも船名は長栄丸）西村宗伯さん。

地元産の小女子やイワシ、かんきつ類、海藻や伊勢茶まで！

ポリフェノールを多く含んだえさを与えることによって、通常の養殖マガイに比べて鮮度がよく、日持ちして、臭みや脂分が少ない魚になる、と三重大学の研究でもお墨付きをもらった。

## 東日本大震災の 痛手を乗り越えて

さらに、これまで漁師個々の家族経営だったのに対して、産学官一体のプロジェクトとなり、可能性が広がったのも大きい。

「きっかけは、平成23年の東日本大震災。津波で三重県養殖業者は16億円規模の被害を受けました。そこから立ち直らなくてはいけない、ということで立ち上げられたプロジェクトでした」。

これまで個人の裁量で行っていた養殖方法を統一させてブランド化を図り、価格競争に左右されない良質な魚を養殖しよう…

「伊勢まだい」は、こうして生まれ、錦は変わっていく時代背景に合わせて新たな時代を作ってきた。

美味しい伊勢まだいには、西村さんたち多くの人の情熱が注ぎこまれているのだ。



## 「錦のブリ」いよいよブランド化へ

「伊勢まだい」も勢いがあるが、錦漁港といえば、やはり「ブリ」で有名。というのも、三重県では9割ものブリがココで養殖されているからだ。

錦漁港に近い錦湾を小高い丘から見下ろすと、丸い形をした養殖筏が整然と並んでいる。

「昔は養殖筏1台につき5万匹入っていたんですが、最近では薄飼いと言って1万匹程度入れています。

まだいと同様に餌も見直したら、昔とは全く違う味になりました」と言うのは、十一宝丸の西村敏弘さん(取材した方全員が西村さん…錦は西村姓が多いのかな)。

昭和30年代から始まったブリ養殖。

当時のブリは刺身を醤油に付けたら、ベトベトになるくらい脂だらけだったそう。

それが代を重ねるにつれて次第に改良され、今のように、身がしまり、ほどよい脂でうまみが凝縮されるようになった。

「伊勢まだい」の成功を受け、こちらもブランド化も検討されているとか。

錦の魚が天下を取る日を心待ちにしている。



## 写真で紡ぐたび



「養殖業はまだまだリスクも高いから、子どもたちに継がせたいかと言われるとね…」と苦笑する西村さん。しかし、息子たちの時代には安定した魅力的な産業になるように少しずつ努力を続けている。



錦漁港にある漁協直営の直販店「魚々錦(とときん)」。水揚げされたばかりの新鮮な魚類の直販スペースやイトインコーナーがある。



錦湾にはブリや鯛、ヒラメが養殖されているが、天然のブリも県内有数の水揚げを誇る。3月中旬からの旬には「彼岸ブリ」「桜ブリ」と呼ばれ、天然ブリが最も美味しくなる時期。



毎年3月に「錦ぶりまつり」が開催される。ブリのべっこう寿司やごっつおめし(五目飯)、南蛮漬け、アジミンチ天ぷらなど郷土料理や鮮魚の即売会を行い、大好評。

コンシェルジュ  
からのおすすめの  
ポイント!



毎年3月に行われる「錦ぶりまつり」。  
普段、海で仕事をしている私たちはお客様と触れ合う機会がありませんが、この日ばかりは大勢のお客様が喜んでくれている顔を見ることができ、私たちにとってもとても楽しいまつりです。  
美味しい郷土料理も用意していますので、ぜひ遊びにきてくださいね。



コンシェルジュ 西村宗伯さん

## スポット概要



- スポット 魚々錦(とときん)
- 住所 度会郡大紀町錦891-1
- TEL 0598-89-4043
- FAX 0598-89-4086
- アクセス 紀勢自動車道「紀勢大内山IC」から車で約20分  
紀勢自動車道「紀伊長島IC」から42号線～260号線を通り、車で約20分



このStoryを  
スマートフォンでも  
ご覧いただくことができます。