

夕刊デイリー

THE YUKAN DAILY

(昭和35年4月5日第3種郵便物認可)

平成30年12月12日 水曜日
2018年 (第17125号) 日刊

主なニュース

- 桜マーケットにぎわうー民間商業高(2面)
- ハンドボール女子日本代表の原選手ー民間(3面)
- 「空母」導入を明記ー防衛大綱(5面)
- のべおか「第九」15日に本番(6面)
- 平成の30年(8面)
- 原選手、母校で講習会ーハンドボール(9面)

編集局 ☎50001
読者局 ☎50002
印刷局 ☎53002
販売部 ☎53006
〒515-0806 富山県富山市

◆夕刊デイリー新聞社
延岡市大賀町2丁目1302番地
〒882-8577 ☎0985-5000
FAX ☎0985-5051
郵便振替口座 01950-2-15519
日向支社 日向市北町2丁目36番
☎0982-2-7376 FAX ☎0982-2-7376
宮崎支社 宮崎市宮田町3番一文字2-3階
☎0985-2-9982 FAX ☎0985-2-9982
高千穂支社 高千穂市三田井116番地34
☎0986-2-9322 FAX ☎0986-2-9311

夕刊デイリーウェブサイト <http://www.yukan-daily.co.jp>

みやざきサクラマス

宮崎のブランド魚に

宮大大学院 大学発ベンチャー起業への上野さん

五ヶ瀬町福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させたみやざきサクラマス。を新たなブランド魚に育てよう、宮崎大学大学院1年の上野貴さん(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、来年秋への起業を予定し、内水面養殖も海面養殖業者ももうかるシステムの構築を目指したい。チームとしての産業を成功させたい」と意気込んでいる。

ヤマメは九州産では、希少な美味として好まれているが川で一生を過ごすのが、北日本では海に下って巨大化したものが「サクラマス」と呼ばれる。一方すべてのヤマメが高級魚として取引される。この特性に着目して、養殖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50センチほどだったが、約4カ月の海面養殖で1・5メートルに成長した。味もよりよまみが増して臭みがないと取り組んでいた。

上野さんは岩手県盛岡市出身。地元では郵便局の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、高級魚で食べたいとはなかったという。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。せっ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26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回宮崎ラックアップ」に

ランブリー(リ)パネス主催では最優秀賞に輝いた。コンテストに出ることでビジョンが少しずつ固まってきた。ビジネスをやる不安もある。ブランドの評判をもうけようとしたが、僕の話し方とかで人を引きつけられたことが自信になった」と振り返る。

海面養殖するヤマメを選別する上野さん(左)と内田教授(1月29日、五ヶ瀬町福岡のやまめの里)



品として世に出すことが近い目標。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。

内田教授は「自分のところで育てた誰かがやってくれるのが、面白いと思っていた。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」といふと期待した。

「しっかりと宮大発の産