



佐渡海洋深層水

SADO DEEP SEA WATER

その9 佐渡の海で育った新鮮な海の幸を皆さんに！

クロアワビの種苗生産については先月号でご紹介したとおり、来年4月の放流に向けて1期目の種苗の飼育が順調に進んでいると共に、2期目の採卵も始まりました。

今回は、深層水を活かした畜養事業についてご紹介します。



小さな日本海・・・海洋深層水蓄養施設

日本海に囲まれた佐渡島では、年間を通じて様々な魚介類が水揚げされています。蓄養施設では、多田沖約3.7km、水深332mから取水された海洋深層水が施設内の水槽に注がれています。約4℃という冷たい水温は、佐渡の味覚を代表するホッコクアカエビ、ズワイガニなど冷水性の魚介類を生かして蓄えることができ、まるで陸の上に現れた日本海を思わせます。さらに冷水性魚種のほか、種苗生産施設からの温海水を利用することで、様々な魚種の飼育に対応することができ、鮮度の高い魚介類を市場や観光客に提供することが可能となります。

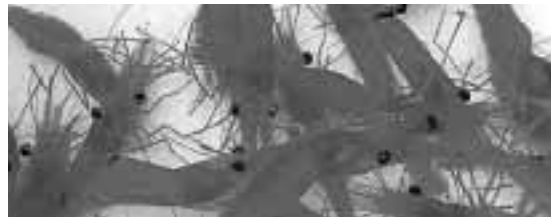
しけなどの天候に左右されず、新鮮な海の幸を皆さんにお届けすることができるよう、当施設では様々な蓄養事業に取り組んでいます。



施設外観



施設内部



深層水で畜養した活ナンバンエビ

深層水を利用した水産の研究と取り組み

蓄養施設では、県の専門研究員の協力のもと、深層水の清浄性と低温性を活かし地域振興に結びつける研究を行っています。

<ホッコクアカエビの蓄養試験>

ホッコクアカエビはナンバンエビおよび甘エビとも呼ばれ、独特の赤身と甘み・食感が有名です。しかし、操業期間が限定されているため夏季には新鮮なものを食べることができず、また冬季の操業時期は荒天が続くため安定した漁獲が困難です。この研究では本種の安定した出荷を可能にし、佐渡産のホッコクアカエビをより多く流通させるために蓄養研究を行っています。

<ナマコの越夏試験>

乾燥ナマコは近年、高級食材として極めて脚光を浴びています。ナマコは高水温に弱く、夏季には夏眠あるいは死亡することがあります。この研究では低水温で飼育することにより、夏眠させずに成長を促す試験を行っています。

<ホッケの蓄養試験>

ホッケは佐渡島周辺でよく漁獲されます。現状では干魚としての利用のみですが、深層水で蓄養し、活魚で出荷することにより刺身素材等、高い付加価値を付けた利活用が望めます。そのための蓄養試験を行っています。

佐渡海洋深層水活ナンバンエビ“はねっ娘”

この蓄養施設を活かし、市事業の「食の宝島」プロジェクトと連動して、昨年より活ナンバンエビを島内ホテル・旅館に供給する取り組みがスタートしています。

当施設を有効に活用した水産業の振興並びに観光面への波及効果が期待されています。



ホッコクアカエビ

日本海の本州沿岸の水深200m～950mに生息し、成長すると性転換して全てメスになります。身が柔らかくタンパク質を豊富に含み、とろみと独特の甘味を持つことから「アマエビ」の名で広く知られています。新潟地方ではエビの赤い姿が唐辛子(南蛮)に似ていることから、「ナンバンエビ」と一般的に呼ばれています。



海洋深層水対策室 ☎66-3111 E-mail:deepseawater@city.sado.niigata.jp



総合行政情報提供サービスが始まりました

街頭端末(タッチパネル方式)を市内6か所に設置してありますので、ご活用ください。
設置場所/道の駅・芸能とトキの里、あいかわ開発総合センター、金井図書館、佐渡総合病院、
新穂湯上温泉、畑野温泉松泉閣
佐渡市ホームページからもご利用できます。

