

◆ 重点普及課題

ヤイトハタ生産流通対策（八重山地区）

八重山農林水産振興センター 知名真智子

1. 目的

八重山地区では、平成10年からヤイトハタの海面養殖を実施している。養殖が始まって10年以上が経過し、近年では、比較的安定して生産できるようになったものの、疾病発生（主に寄生虫症）による斃死が散見される。

昨年に引き続き、ヤイトハタ養殖生産者に対し、水産海洋研究センターと連携して、種苗配布、魚病対策、その他飼育管理についての現場調整や指導を行った。また、販路拡大や流通対策の支援として、水無し活魚輸送の技術導入に向けた現場指導を実施した。

2. 活動内容

1) ヤイトハタ種苗配布検討会(4月14日)

ヤイトハタ種苗の生産状況報告と配布日程調整のため、種苗配布検討会を開催した。沖縄県水産海洋研究センター石垣支所より、早期採卵ができたこと、これに伴い今期は昨年より早い5月上～中旬に配布することが報告された。今期の種苗要望数は70,000尾(前年度比93%)であった。

また、自らの経営状態を把握し、養殖経営の安定と改善の一助とすることを目的に、ヤイトハタ魚体価格の算出方法について勉強会を行った。ワークシートに沿って種苗代や飼料代を記入し、各生産者ごとに生産コストや魚体価格(販売価格)等を算出してもらった。実際の販売価格と算出した魚体価格とは概ね一致していたものの、生産者からは予想以上の生産コストに驚く声もあった。

2) 魚類養殖生産者講習会(6月15日:金)

マダイイリドウイルス病ワクチン「ビケン」の製造メーカーである阪大微生物病研究会から

眞鍋貞夫部長を招き、イリドウイルス病の発生・確認からそのワクチン開発までを詳しく説明していただいた。

生産者から「八重山地域においては近年イリドウイルス病の発生がないことから今後も発生することはないのでは?」という質問があった。この質問に対し眞鍋部長から、数年間発生が見られなかった地域で再度イリドウイルス病が発生した事例が紹介された。八重山地域では、過去に本疾病による種苗の大量斃死が発生している。ワクチン接種率はまだ低いが、本疾病予防について意識を高め、十分な対策を実施する必要がある。

3) 生産者情報交換会(12月12日)

県内外で実施されているヤイトハタ販売促進関連事業の実施状況報告と、生産者と県担当者との意見交換を目的に、生産者情報交換会を実施した。

築地で開催された銀鱗魚勉強会(10月22日)でのアンケート結果を報告したところ、ヤイトハタの『臭い』に関して、生産者から「(前処理の)湯引きをしたかどうかの問題」との意見があった。また、『脂ののったヤイトハタ』と言うとブリやカンパチなどと同程度の脂のりを連想させるので、自身の「あっさり」「たんぱく」な魚として販売していくほうが良い、ヤイトハタにこれ以上の脂をのせることはできないし、その必要もないとの意見もあった。

また、今年6月に実施した小型種苗の寄生虫対策試験の結果とあわせて、今年導入した種苗の生残状況を報告した。生産者自身も、十分な手間をかければ小型種苗でも生残率を向上させることはできることは理解しているものの、その多くが魚類養殖と他の漁業とを兼業している

ため、十分な時間の確保が難しいようだ。

昨年度から配布している早期種苗について、生産者からは「種苗が（疾病等に）弱い感じがする」との意見があった。日々の巡回指導の際にも、同様の意見を聞いており、早期種苗よりも疾病に強い種苗を望む声が多かった。

ヤイトハタ養殖では種苗期以降に目立った減耗がないことから、初期の生残率向上は生産量増加に繋がる。生産量増加と養殖経営安定のためにも、初期生残率を少しでも向上できるように、今後も引き続き、特に種苗期の飼育管理を中心に指導していく必要があると感じた。

4) 水無し輸送技術導入に向けた現場指導

11月下旬から12月にかけて、八重山漁協職員を中心に、ヤイトハタ水無し活魚輸送のシミュレーションを実施した。実際の出荷に向けて、数回のシミュレーションを繰り返しながら、出荷先から求められている生残率 95%以上が可能かどうかを検討した。

石垣から香港へ直接輸送する場合のタイムスケジュールは次のとおりであるため、最低でも15時間の輸送時間がかかることになる。

16:30 事前処理・梱包作業開始

17:20 石垣空港へ搬入完了
(出発の1時間前まで)

18:30 石垣空港出発(那覇行き最終便)
～那覇空港到着後、出発前までに、
通関等の諸手続き～

翌 5:00 頃 那覇空港発

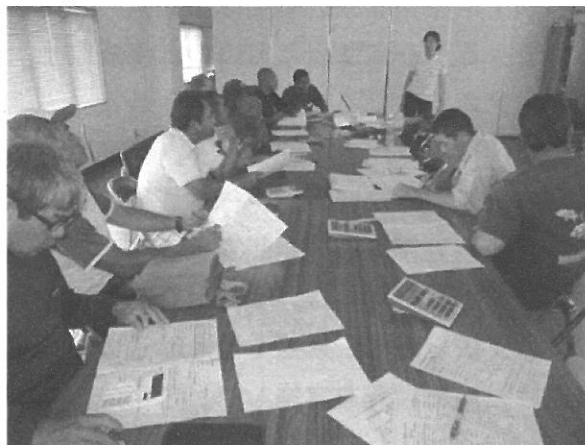
7:00 頃 香港到着

※所要約 15 時間

シミュレーションを繰り返し実施しながら問題点を抽出した。特に以下の点に注意して改善したところ、生残率が 85%まで向上した。

1. 使用する魚は、しっかり餌止めをし、前日(少なくとも実施の2～3時間前)までには、生簀から取り上げ、別水槽で養生(静置)しておく。
2. 使用する道具や機材は、手の届く範囲に集めておく。

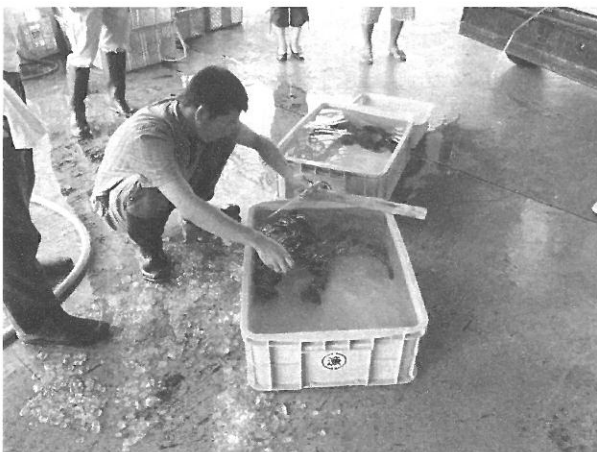
3. 魚は、軍手で触れる(直接手で触れない)。
4. 養生生簀からの取り上げは、速やかに、できるだけ暴れさせない。
5. 冷却中も、温度計を見ながら、水温を微調整(適温を保持)する。
6. 事前の冷却処理は十分に行う。
7. 梱包の際には、できる限り丁寧に扱う。
8. 出発地と到着地の気温、輸送時間を確認する。



①コスト計算をする生産者(種苗配布検討会)



②真鍋部長によるイトウカスワグチの説明



③冷却中の水温調整(水無し輸送技術指導)