

SEFI レポート Vol.2

かねふる養鰻場見学記



取材日時 2017年8月25日(金)

取材場所 養鰻場「かねふる株式会社」(静岡県湖西市入出)

K=かねふる、S=SEFI



K 当養鰻場は明治時代に創業され、現存する浜名湖周辺の養鰻場では最も古い養鰻場のひとつです。池面積は約1,620坪、池の面数は21面で、この地区では中規模クラスと言えます。毎年約60kgのシラスウナギを池入れし、60t=約30万匹のうなぎを育てて出荷しています。365日休みなく働いています。

S 池入れから出荷までの日数はどれくらいですか？

K 成長した大きさによって選別(基本的に1カ月に一度の選別)します。出荷までは半年~2年です。おおよそ10%は育たずに死んでしまいます。また、うなぎは25cm位まで雌雄同体で、25cmを超えると雌雄が環境や成長速度などにより決まります。養鰻場ではそのほとんどがオスになっているようで、オスは300~400g程度で成長が止まり、メスは1kg以上になるとのことです。

S 稚魚はどのように入荷するのですか？

K 毎年12月~4月に稚魚が収穫され、この地区は浜名湖養魚漁業協同組合が管理しております。現在では資源保護の観点により、農水省指導の下、各養鰻場に池入れ量の上限を設けております。



▲池はビニールハウスで覆われ、水温は30~35°Cで管理されている。暑い日は、ハウス内の気温が50°Cを超えることもある。写真右奥で、酸素供給用の「水車」が回っている。



▲うなぎの選別施設。ポンプを使い選別台で大きさが振り分けられる。写真右のスノコ状の選別板（通し目）の隙間の大き
さで振り分ける。

▲出荷に使う「ハンキレ」。蓋の上に氷を入れて運ぶ。

S 浜名湖の水は使わないのですか？

K 浜名湖は海水が混じっているため使えません。水道水では上手く育たないので、当養鰻場では井戸水を使用しています。

S それでは、何故浜名湖近辺で養殖が盛んになったのでしょうか？

K かつては、この湖で沢山稚魚が獲れたので、養鰻場が周りに多くできたのです。今では採捕量が減り、稚魚の値段が高くなって養鰻業をやめた人が多くいます。多い時は 300 件以上あった養鰻場も、今は 35 件程度になりました。また、昔は、明治時代に開通した東海道鉄道の駅まで荷車で運んで関東に出荷していたようで、ここ浜松湖地区は地の利があったのかと思われます。現代では、うなぎを運ぶ方法には困りませんからね。



▲池からうなぎを吸い上げるポンプとその吸引機械。敷地内には 90 台の水車が回っている。

S うなぎを食べる文化も変わったのでしょうか？

K 平成 26 年のデータで、うなぎ消費量は国民一人当たり年間 1.5 匹になります。かつては年間 5 匹ほど食べていた時代もありましたから、かなり減りましたね。主な消費地は関東と関西ですが、全国的にうなぎは食べられています。比較的少ない地域は、北海道や東北地方のようです。

S 本日は、貴重なお話しを誠にありがとうございました。



▲魚粉ベースの餌を練って与える。稚魚の時は
沢山餌を食べるため、朝と晩の2回それぞれ
1.5時間かけて餌付けをしている。



◀1袋 20kg の飼料。この養鰻場では、1日に 20~25 袋使う。



▲養鰻場の眼前に広がる浜名湖。

*本取材にあたって、かねふる（株）の森豊氏と浅井信秀氏に多大なるご協力をいただきました。ここに厚く御礼申し上げます。
(小重忠司)