

宇和海の水産養殖（1）

愛媛県西岸沖の宇和海は、日本の養魚業をリードする地域の 1 つです。この海はマダイ（レッドシーブリーム）で特に有名です。日本で養殖された全てのマダイの半数以上が、宇和島市と近隣の愛南町産のものです。

[キャプション]

宇和島

真鯛（レッドシーブリーム）：1 位（20,092 トン）
シマアジ（ホワイトトレバリー）：1 位（1,764 トン）
ブリ（イエローテールまたはジャパニーズアンバージャック）：3 位（11,311 トン）
カンパチ（グレートアンバージャック）：8 位（1,399 トン）

愛南

マダイ（レッドシーブリーム）：2 位（11,281 トン）
シマアジ（ホワイトトレバリー）：3 位（426 トン）
ブリ（イエローテールまたはジャパニーズアンバージャック）：9 位（1,801 トン）
カンパチ（グレートアンバージャック）：4 位（3,154 トン）

注：生産量と順位は 2017 年に農林水産省がまとめたものです。

・宇和島鯛めし

宇和島のごちそう「鯛めし」は、醤油で漬けた鯛の刺身を暖かいご飯の上に乗せていただく料理です。

より持続可能な水産養殖への取り組み

愛南町は養魚業をより持続可能で海の生態系に負担がかからないものにするため、いくつかの先駆的な取り組みを行ってきました。

[キャプション]

愛南の養魚業者たちは以前使っていた生き餌を、海の汚染に大きな影響を与えない乾燥ペレットに置き換えてきました。

コンピューターで制御する給餌システムによって、養魚業者はスマートフォンに送られてくるデータで養魚場の中で起きていることを常に把握でき、どこからでもボタン 1 つで魚へ餌をやることが可能です。