



館長だより

山形県産業科学館

令和 7 年 9 月 13 日(土)

発行 館長 加 藤 智 一

サンマとサクランボ

先日、福島市を旅行中に、昼食で立ち寄ったお店で、進められるがままに「サンマの刺身」を食べました。ここ数年サンマ漁は全国的に不漁続きで、市場に出回った個体も小ぶりで値段も高かった。ようやく何年振りでしょうか、今年のサンマは大きく、脂も乗っていて、比較的値段も手頃ということで、私も美味しくいただくことができました。ところでこのサンマ、極度に神経質で、光や人影に驚いて水槽の壁に衝突し、死亡することが多く、飼育環境の制御が非常に難しい魚なのです。おまけに皮膚が傷つきやすく、うろこも剥がれやすい。この一般的な養殖魚とは異なる繊細さが、今まで商業化の障壁となっていました。ところが先日新聞を読んでいたら「マルハニチロが世界初の事業化レベル養殖に成功」の記事が掲載されていました。成功に至る経過をザックリと説明しますと、まず 2024 年 6 月に 1 匹 100g 超の出荷サイズに育てることに成功しました。そして 2025 年には高密度飼育にも成功したという訳です。これに加え 2024 年 8 月には人工授精にも成功していることから、完全養殖への技術的基盤が整ったということです。この成功の影には、「ふくしま海洋科学館」との親密な連携がありました。同館は 1998 年に世界初の水槽内繁殖に成功しており、8 世代にわたる繁殖技術の蓄積が今回の成果を支えています。

今後完全養殖の商業化が進めば、サンマの安定供給が可能になる訳で、天然資源への依存からの脱却が進み、クロマグロ、ブリ、カンパチに続く「第4の柱」として、養殖業界全体の構造転換が進むと見られています。この技術革新は、単なる「秋の味覚の復活」以上に、日本の食料自給率や水産業の未来に直結する転換点かもしれません。

さて今度は、内陸に目を向けてみましょう。山形県のサクランボは近年、温暖化や天候不順の影響で収量・品質ともに不安定になっており、2025 年の収穫量は平成以降で最少の約 8,500 トンと報告されています。生産者にとっては非常に厳しい状況です。そこで山形のサクランボ文化を未来につなげるために、すでにさまざまな取り組みが始まっています。例えば従来の「佐藤錦」は高温や雨に弱く、実割れや受粉不良が起きやすいことから、「紅秀峰」や「やまがた紅王」など、高温に強く日持ちも良い品種への植

え替えが推奨されています。県はこれに対して苗木 1 本あたり 2,000 円の補助を出し、2029 年度までに佐藤錦の園地の 1 割 (189ha) を転換する目標を掲げています。品種転換により「佐藤錦＝山形」のイメージが大きく変わる可能性はありますが、新品種の魅力を伝えるプロモーションや、観光果樹園との連携による体験型販売など、地域文化と結びつけたブランド戦略が今後求められていくことになるでしょう。また、サクランボに限らず、気候変動に強い農業モデルの構築が今後必要となるでしょう。例えば気象データを活用した栽培管理や、地域ごとのマイクロクライメート(ある限られた空間や局所的な環境における温度・湿度・風の流れ・日射量などの気象条件)に応じた品種選定なども考えていかなければならないと思います。

気候変動に対応した今後の農林水産業の在り方は、今まで培われてきた地域の食文化やブランドイメージに変化をもたらすことになるかもしれません。怖さ半分、期待半分!!

