

# 小濱 秀則 さん

## 餌やり回数減らすオバマスタイル カンパチ養殖のブランド化で成長

鹿児島県垂水市

株式会社小浜水産グループ会長



国内の水産養殖産業は、拡大する輸出需要を背景に増産機運が出ていくものの、中国による日本産水産物の輸入停止や飼料価格の高騰に直面している。オバマスタイルと呼ばれる独特の給餌方法で、飼料コスト削減と品質向上に取り組む鹿児島県の小浜水産グループを訪ねた。

### 「革命」を座右の銘に突き進む

——「オバマスタイル」。なかなか印象的な名前ですね。

小濱 オバマスタイルは、従来に比べて給餌の回数を大幅に減らし、無駄を省きつつ同時に魚の品質を向上させる手法です。十数年前から始めました。

それまでは夏場に毎週12回の頻度で給餌していたのを、思い切って半

分以下にしたのが特徴です。飼料コストが大幅に減って、収益性が改善されました。ロシアのウクライナ侵攻などの影響で飼料原料が大きく値上がりしましたが、打撃を最小限に抑えることができました。

当時は餌やりの方法を急に変えたので、まわりからは「小濱さんのところは餌代がなくなっただけではないか」と陰口をたたかれましたが、結果的にはうまくいきました。私たちの成功を見て、近隣の多くの人たちも餌を大幅に削減するようになりました。私の座右の銘は「革命」。正しいと確信したら、批判を恐れず突き進むことにしています。オバマスタイルは「餌を減らす」ことが正しい選択だと考え、採用しました。

私が中学校を卒業し父の背中を見

ながら家業の養殖に取り組んだときの経営規模は、いかだ13台でした。この60年間に、子どもたちと協力し、グループ全体で100台まで増やしてきました。水産業界が大きく変わると、さまざまな困難がありました。オバマスタイル抜きには生き残れなかったと思います。

——オバマスタイルにたどり着いたきっかけを教えてください。

小濱 当社と一緒に経営している長男と次男が、いけすの中の魚を観察していると、ブリやカンパチが食べた餌を吐き出していることに気がつくきました。給餌後しばらくすると、水面に薄く油が浮かんでいました。水産の養殖は、餌をできるだけ多く与え、早く成長させるのが常識です。魚が早く太れば単価も上がり、売上高

に直結します。しかし、魚が吐き出すほどの餌やりは無理があると考えました。

オバマスタイルでは第1段階で餌の回数を大きく減らし、第2段階で餌そのものの内容を工夫しました。餌は大阪の企業と協力して開発しました。そのなかで魚油の代わりに植物油由来の油を使うようになりました。それまでは「ブリやカンパチは植物油由来の油をうまく吸収できない」と言われていたのですが、魚が吸収できるように改善したことで克服できました。

餌を切り替えた結果、生育が早く脂も乗り、それでいて魚油特有の臭みがほとんどない魚に仕上げることでできるようになりました。

——オバマスタイルには、魚の鮮度



小浜水産グループ会長の小瀨秀則さん＝グループ本社で

を保つ効果もあると聞きました。

小瀨 カンパチを水揚げして加工し、刺身にカットした切り身が、長時間変色せず弾力も保つなど、きわめて劣化しにくい特性を持っていることを確かめました。独自の給餌方法を開発したことで、極上のカンパチを届けられるようになったのです。料理店などには、熟成することでもむしろ商品価値が上がると提案しています。中華や洋食など、幅広い用途に向いています。

オバマスタイルに切り替えてから、

海が目に見えてきれいになりました。

以前の方法では魚が食べ切れない分の餌が一部で海水汚染につながっていました。私たちの養殖場の周辺だけではなく、多くの人たちが餌を減らしたことで、錦江湾全体の水質が改善しています。

私たちの取り組みは、高い評価を受けました。2012年度に漁業経営改善部門で「新たなカンパチ養殖への取り組み／エサを減らした早出し出荷への挑戦」として水産庁長官賞を受賞することができたのです。

### 機能的成分豊富な魚に成長

—— 餌を変えることで、高度不飽和脂肪酸であるDHA（ドコサヘキサエン酸）やEPA（エイコサペンタエン酸）などの健康によいとされる成分が増えたそうですね。

小瀨 DHAやEPAの含有量を年間に1回計測しています。私たちの生産するカンパチの切り身を2切れ食べただけで、1日の必要量を摂取できる計算です。

魚を食べることで健康になること

#### Profile

おぼまひでのり  
1950年生まれ、鹿児島県出身。地元中学校を卒業後、水産業に従事。地元漁協の役員時代には、地域が一体となった養殖魚の品質向上に尽力した。オバマスタイルなど独特の戦略を相次いで打ち出し、メディアに取り上げられることも多い。

#### Doba

株式会社小浜水産グループ  
同じ錦江湾内の別の場所でもカンパチ養殖を担当する3社を中心に構成している。息子の小瀨秀和氏と小瀨洋志氏がそれぞれ担当し、販売などではグループとして活動する。カンパチ、ヒラマサ、ブリを生産し、それぞれの魚種に合わせた販路を開拓してきた。現在の養殖数量は成魚、稚魚がそれぞれ30万尾ほど。地元の方銀行との協力を重視し、2022年11月には、養殖経営の事業性評価でA評価を受けた。これは成長産業化を支援する水産庁が、円滑な融資のために経営の適切な評価作成を呼び掛けているもの。

は広く知られています。青魚に多く含まれるDHAやEPAが人間の記憶や学習、元気にとって欠かせない役割を果たしています。オバマスタイルの採用で、私たちの魚はそうした成分を豊富に含むものになったのです。

出荷する魚に機能的表示をしようとして調べたところ、経費が1500万円程度必要であることがわかりました。大手の水産企業などは表示を始めていますが、私たちのような個人企業では表示制度を利用するのは難しいのが現状です。

—— 栄養の機能的表示のほか、水産資源の持続的利用を証明する水産エコーベルが普及しています。

小瀨 今は理解のある取引先ばかりで、改めてエコーベルの表示を求められてはいません。私たちが取り組んでいる養殖の方法は、無駄を減らして環境への負荷を軽減し、持続的に資源を利用できる仕組みだと説明して納得してもらっています。

消費者に対しても、自社のホームページやパンフレットなどを通じてオバマスタイルの特徴や環境への取り組みをPRしています。今後、エコーベルの認知度が高まり消費者がこうした表示を求めるようになっていけば、積極的に対応していこうと思っています。

ます。

## 獲る漁業から養殖中心に

——以前から養殖業が中心だったのですか。

小濱 父親の時代は獲る漁業が柱でした。目の前に広がる錦江湾は魚が豊富で、長くカタクチイワシを水揚げしてカツオ漁の餌として販売していました。その後、1<sup>キ</sup>ぐらいのブリの子どもを捕まえて餌を与え、冬まで育てて出荷したり、養鶏用の竹かごを針金でつなぎ合わせてブリ養殖をしたりしたのが当社の養殖業の始まりです。最初は400尾からスタートしました。父親は地元の漁協に勤めていたこともあり、早い段階から私が関わってきました。

当時、体長3〜5<sup>センチ</sup>のブリの稚魚（モジャコ）は、錦江湾で豊富に手に入りました。餌のイワシも自賄いでしたが、施設を近代化し、カンパチの稚魚を中国から輸入するなどして規模拡大を続けてきました。

——30年ほど前に養殖の柱をブリからカンパチへ切り替えたそうですね。小濱 ブリに比べて飼育が難しく容易ではないことは知っていましたが、うまみが強く、長い目で見て市場性が高いと判断しました。カンパチはハダムシという寄生虫に弱く、最初

のころは対応に戸惑ったこともありましたが、なんとか技術を習得しました。

錦江湾は黒潮が自然と入り込む構造になっているため、年間を通して温暖で新鮮な海水を供給してくれます。養殖には最適な環境と言えるでしょう。今はグループ全体で主力のカンパチと一部ヒラマサを合計30万尾、約1350<sup>ト</sup>出荷しています。

——ここまで、右肩上がりです。長してきたわけではありません。カンパチ相場が1<sup>キ</sup>当たり600円まで暴落したときには、最大の経営危機に陥りました。販売しても餌代に満たないので、経営は赤字に転落しました。金融機関から融資を断られることもありました。

しかし、そうした危機に直面して打開策を探すなか、餌代を大幅に削減できるオバマスタイルにたどり着いたわけですから、困難なときこそチャンスがあると考えています。

## 小浜水産ブランドの販売戦略

——プレミアムを意識したブランド販売に力を入れていますね。

小濱 関西、九州、関東に幅広く出荷しています。多くが自社ブランドによる量販店や飲食店への直接販売です。例えば大手の寿司チェーン店と

の取り引きでは、当社のカンパチで握った寿司に小浜水産のマークを入れてもらいました。

卸売市場に出荷する割合は全体の半分以上まで下がってきました。市場に出すのは活魚だけで、消費者に小浜水産ブランドを浸透させることができる直接販売を重視しています。

——ここ10年ほど、中国からの稚魚輸入が減り気味で、日本国内のカンパチの需給は安定しています。当面は堅調な市況が続くと期待しています。ただし、そうした環境に安住するのはなく、当社の強みであるのかい

魚の供給を増やしたい。1年以上養殖期間を延ばし、6<sup>キ</sup>以上に育てたカンパチを「アカバナ」というネーミングで販売しています。脂も乗っていて人気を集めています。マグロもそうですが、魚は体重が重くなるほど1<sup>キ</sup>単価も上昇します。プレミアム商品として大切に育てていきます。地元の漁協もフイレやロインに加工する施設を新設し、付加価値を高めた販売を増やしています。

## 中国依存のリスクから脱却へ

——中国が東京電力福島第一原子力発電所事故の処理水放出で、日本からの水産物輸入を全面停止しました。影響はありますか。

小濱 日本の水産業界全体ではたいへんですが、当社の経営に限れば影響は限定的です。直接輸出に回るのは1割程度。国内やその他の国々への輸出拡大で対応します。今夏の水産展示会では東南アジアなどのバイヤーと話をすることができて、新たな注文も入ってきました。日本の魚のおいしさを世界中で広げれば、養殖業界全体にとっても成長のチャンスになるはず。水産庁もブリやカンパチなどについては、輸出拡大によって国内生産を増やしていく方針です。

今回の中国の輸入停止で、一つの国に事業の資源や販路を頼るのはリスクが大きいことがはつきりしました。今、カンパチの稚魚は中国からの輸入に頼っています。長い目で見れば、原料となる稚魚のすべてを外国に頼ることは望ましくありません。そこで、鹿児島県の水産技術開発センターは、カンパチの人工種苗開発に乗り出して、当社グループは早い段階から協力してきました。現在は3世代目の稚魚を利用しています。今年5万尾を導入しました。もちろん、新しい試みなのでさまざまな問題点がありますが、少しずつ自給比率を上げていくつもりです。

（ジャーナリスト 山田優）

